



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 20 min

Bertyn producten: [Teriyaki Protein Tops](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

Poké Bowl met Teriyaki Protein Tops

Ingrediënten

- [1 pakje Teriyaki Protein Tops](#)
- 5 cm komkommer
- 100g Soba noedels
- 8 Shiitake
- 500 g vers gekookte spinazie
- 1 rode ui

- 1 rode paprika
- 1 avocado
- 1 wortel
- 4 el. geroosterde sesamolie
- sap van een limoen
- verse koriander
- sesamzaadjes

Bereiding

1. Snij komkommer, wortel, ui en paprika in fijn (julienne).
2. Kook ondertussen de noedels zoals beschreven op de verpakking, laat ze afkoelen in koud water en uitlekken in een vergiet.
3. Bak de in 2 gesneden shiitake even aan in een hete pan.
4. Bereid de Teriyaki Protein tops zoals beschreven op de verpakking en meng ze met de noedels.
5. Leg de lauwe Teriyaki top/noedels mengeling centraal in de poke bowl en schik vervolgens de fijngesneden groentjes en spinazie rond de noedels .
6. De in dikke repen gesneden avocado zal nog een extra mooi accent geven. Vergeet hem echter niet te besprenkelen met een beetje limoensap, zo behoud hij zijn groene kleur beter.
7. Werk de poke bowl af met de geroosterde sesamolie, verse koriander, de rest van het limoensap en sesamzaadjes.