

## INGREDIËNTEN

- 1 kopje basmatirijst
- 1 kleine avocado
- 1/2 stuk wortel
- 2 el edamame
- 2 stuks kleine radijsjes
- 1/2 mango
- 30 gram guaves
- 1/4 kopje miso
- 2 tl azijn
- 1 tl dijonmosterd
- 1 el citroensap
- 30 ml water
- 4 tl agavesiroop



2 PORTIES



18 MIN



GEMAKKELIJK

Zout, zoet en knapperig? Ons veganistische rijstbowlrecept dekt het allemaal, gemaakt met Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filet. Het is perfect voor een uitgebalanceerde en vullende maaltijd. Ervaar zelf de smaken!

## BEREIDING

### 1. Bereid de groenten

Snijd of rasp de wortel in kleine reepjes. Snijd de radijsjes en aardbeien in plakjes. Snijd de mango en avocado in blokjes. Voeg een paar druppels citroen toe aan de avocado zodat deze niet bruin wordt.

### 2. Bak de Sensational Crispy Mini Filet en kook de rijst

Bereid de Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filet volgens de aanwijzingen op de verpakking en kook ondertussen de rijst.

### 3. Vul je rijstkom

Doe de rijst in het midden van een kom en de rest van de ingrediënten eromheen. Leg de gesneden Crispy Mini Filets erop.

### 4. Bereid de saus

Voor de saus heb je nodig: ¼ kopje gele misopasta, 2 el water, 2 tl rijstazijn, 1 tl Dijonmosterd, 1 el citroensap, 1 el agavesiroop.

Meng alle ingrediënten krachtig in een kleine kom om er een heerlijke saus van te maken.

### 5. Giet de saus en geniet!

Breng de ingrediënten op smaak met de saus en geniet van je rijstbowl vol lekkers!

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)**