**Poké bowl met gerookte zalm**

trostomaatjes  
ananas  
citroen  
wakame  
verse koriander  
poké saus  
sesamzaad  
verse gember  
lente-ui  
saké  
ongezoete sojasaus  
sesamolie  
eieren

sushirijst  
rijstazijn  
verse gerookte zalm  
wortelen  
radijzen  
mini komkommers  
granaatappelpitten  
mini rode biet  
radijsscheuten  
lente-uitjes  
mango  
avocado

**Voorbereiding.** Kook de sushirijst volgens de instructies op de verpakking. Laat afgedekt nagaren en afkoelen tot lauw. Verwarm een paar eetlepels rijstazijn en meng die goed met de rijst. Zet de rijst daarna in de koelkast voor verder gebruik.

Bereid het fruit en de groenten. Snijd de ananas op blokjes. Doe hetzelfde met de mini komkommers, baby rode bietjes en mango. Maak roosjes van de radijzen. Snijd de trostomaatjes in vier partjes en haal de pitten eruit. Snijd de wortelen met de mandoline op slierten. Snijd een paar lente-uitjes op ringetjes. Snijd de avocado op blokjes en wentel ze in citroensap.

**De zalm**. Snijd de licht gerookte verse zalm op dobbelsteentjes. Maak een marinade van sesamolie, ongezoete sojasaus en saké. Meng de zalmblokjes met de marinade. Zet dit even afgedekt weg in de koelkast.

**En verder**: rooster een paar eetlepels sesamzaadjes in een droge pan. Haal de pitjes uit een granaatappel. Pluk de blaadjes van een bussel verse koriander. Kook een paar eitjes hard en hak ze fijn.

**Op het bord**

Begin met een grote schep sushirijst. Leg daarop een eetlepel gemarineerde gerookte zalm. Schik daarnaast naar eigen inspiratie de wortelslierten, komkommerblokjes, blokjes rode biet, ananas, trostomaatjes, mango, avocado, wakame en gehakt ei.

Leg een radijsroosje op het bord en leg daarop wat granaatappelpitjes. Leg in het midden van het bord een hoopje radijsscheutjes en werk af met gesnipperde lente-uitjes, blaadjes verse koriander en geroosterd sesamzaad.

Dien op met poké saus, sojasaus, sesamolie en rijstazijn.