

## INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Sensationel Crispy Mini Filet
- 1 kopje basmatirijst
- 1 kleine avocado
- 1/2 stuk wortel
- 2 eetlepels edamame
- 2 stuks kleine radijsjes
- 4 stuks broccoli (in roosjes)
- 1/2 mango
- 30 gram guaves
- 1/4 kopje miso
- 2 theelepels azijn
- 1 theelepel dijonmosterd
- 1 eetlepel citroensap
- 30 mililiters water
- 4 theelepels agavesiroop



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

## INSTRUCTIES VOOR 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 RIJST

Bereid de Garden Gourmet Sensationel 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. MAAK 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!

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)**