

Sushi in a bowl

PS
PowerSlim



BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN



1 PERSOON



BEREIDINGSWIJZE:

Kook de rijst circa 15 minuten in een ruime hoeveelheid water. Giet af en laat even afkoelen. Verhit ondertussen de olie in een pan en roerbak de champignons circa 3 minuten met een beetje peper en zout en een halve eetlepel Kikkoman sojasaus. Meng de afgekoelde rijst samen met de zalm, nori en de rest van de sojasaus in een kommetje. Serveer de champignons apart.

*Tip:
vanaf fase 2B
lekker om de
champignons met
wat sesamzaadjes
te roerbakken.*

Ingrediënten:

- 1 zakje PowerSlim sojarijst
- 40-50 gram verse zalm, in stukjes
- 1/2 Nori vel, in stukjes
- 1 el Kikkoman sojasaus
- 200 g champignons, in kwarten
- 1/2 el olijfolie
- Peper
- Zout



KCAL

337

EIWITTEN

44,3 g

KOOL-
HYDRATEN

8,6 g

VETTEN

13,2 g

FASE 2A