



*Exclusief voor
de ambachtelijke
verspecialist*



POKÉ BOWL

BEREIDING

- Kruid het kippenvlees met de marinade Piri Piri, bak ze kort aan in de wok of pan en voeg er de oosterse saus Zhero aan toe. Laat even pruttelen tot de kip gaar is, koel zo snel mogelijk terug.
- Schil de avocado's en snij in partjes, meng ze met de Mosterdvinaigrette.
- Rooster de sesamzaadjes.
- Opbouw Poké Bowl: begin met een laag salade, strooi daarop de gebakken uitjes, daarop centraal wat gebakken kippenvlees en wat van de Oosterse Saus ZHERO. Ingrediënten toevoegen en afwerken met de geroosterde sesamzaadjes.

SAMENSTELLING

- **20 G MARINADE PIRI-PIRI (7040321)**
- **500 G OOSTERSE SAUS ZHERO 2,5 KG (AW06694-01)**
- **100 G DECORATIE-UITJES (7048603)**
- **1 KG MOSTERDVINAIGRETTE (7021449)**
- **5 AVOCADO'S**
- **1 KG KIPPENVLEES, IN BLOKJES OF REEPJES**
- **1 KG GEMENGDE SLA**
- **250 G RODE BIET, GEKOOKT IN BLOKJES**

- **250 G ZOETE MAIS**
- **50 G SESAMZAADJES**
- **250 G RODE EN GELE
CHERRYTOMAATJES (OF
KERSTOMATEN)**