# Pink Poke bowl



## Ingrediënten

- 2 kg Witte rijst - Ardo
- 1 kg Rodebietblokjes - Ardo
- 500 g Mango - Ardo
- 450 g Falafel - Ardo
- 400 g Edamame sojabonen - Ardo
- 350 g Halve avocado's - Ardo
- 300 g Kikkererwten - Ardo
- 300 g Greenway bacon
- 1 dl zonnebloemolie
- 1 dl sushisaus
- 20 g gomasio - Verstegen

## Methode

1. Roerbak de rijst en rode biet in de zonnebloemolie. Breng op smaak met sushisaus.
2. Ontdooi de mango en avocado.
3. Verwarm de edamame en kikkererwten kort in kokend water, koel onmiddellijk af.

4. Bak de Greenway bacon en de falafel in de oven op 180°C gedurende 10-15 minuten.
5. Serveer alle ingrediënten boven op de roze rijst.
6. Werk af met wat gomasio.

## Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be