

Sakedon nach Lachs-Art in süß-salziger Marinade auf Reis mit Knoblauch-Brokkoli

Klimaheld Vegan Thermomix kocht • 804 kcal • Tag 5 kochen

33



Basmatireis



Veganes Filet nach Lachs-Art von Viverra



Brokkoli



Knoblauchzehe



Limette, ungewachst



Sojasoße



Ingwerpaste



Sriracha Sauce



vegane Mayonnaise



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*, Öl*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Basmatireis	150 g	225 g	300 g
Veganes Filet nach Lachs-Art von Vivera 15)	200 g	300 g**	400 g
Brokkoli NL ES	1	0,75 **	1
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Limette, ungewaschen BR MX ES CO	1	1,5**	2
Sojasoße 11) 15)	12,5 ml**	18,7 ml**	25 ml
Ingwerpaste	10 g	15 g**	20 g
Sriracha Sauce	8 ml	12 ml**	16 ml
vegane Mayonnaise	50 g	75 g	100 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

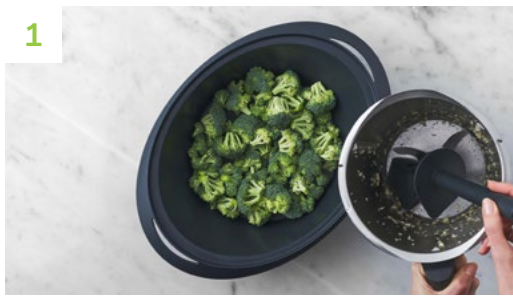
	100 g	Portion (ca. 540 g)
Brennwert	620 kJ/148 kcal	3362 kJ/804 kcal
Fett	7,9 g	42,7 g
– davon ges. Fettsäuren	0,7 g	4 g
Kohlenhydrate	14 g	75,9 g
– davon Zucker	1,6 g	8,9 g
Eiweiß	5,1 g	27,8 g
Salz	0,52 g	2,8 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 11) Soja **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **NL:** Niederlande **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **ES:** Spanien **CO:** Kolumbien



Varoma vorbereiten

Brokkoli in mundgerechte **Röschen** teilen und in den Varoma-Behälter geben. **Knoblauch** abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und zum **Brokkoli** geben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und Varoma verschließen.



Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** und **Sriracha** zu einem **Dip** verrühren.

Varoma abnehmen, Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen und **Reis** abgedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen.

Währenddessen den **Lachs** braten.



Dampfgaren

Reis in den Gareinsatz geben und mit kaltem **Wasser** spülen.

Gareinsatz in den Mixtopf einsetzen, 1,5 TL **Salz***, 5 g **Öl*** und 1.200 g **Wasser*** über den **Reis** in den Mixtopf zugeben. Varoma aufsetzen und **19 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen fortfahren.



Lachs braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erhitzen. **Vegane Lachsfilets** darin 2 – 3 Min. je Seite goldbraun anbraten. Mit restlicher **Marinade** ablöschen.

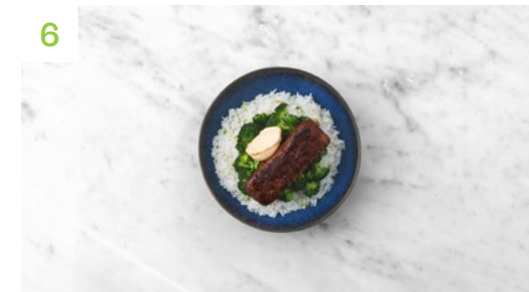
Reis mit einer Gabel auflockern und dabei **Limettenabrieb** unterheben.



Für die Marinade

Limette heiß waschen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale fein abreiben. **Limette** vierteln.

In einer großen Schüssel die Hälfte [drei Viertel | Ganze] **Sojasoße**, **Ingwerpaste**, **Soft** von 1 [2 | 2] **Limettenviertel**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker*** und **Pfeffer*** vermengen. **Vegane Lachsfilets** dazugeben und marinieren lassen.



Anrichten

Limettenreis auf tiefen Tellern verteilen. **Knoblauch-Brokkoli**, vegane **Lachsfilet** und **Mayo-Dip** darauf anrichten. Nach Belieben restliche **Sojasoße** über die **Bowl** träufeln.

Guten Appetit!

Veganes Filet Lachs-Art von Vivera

Der Fang des Tages! Mit seiner unvergleichlichen Textur zergeht dieses pflanzliche Filet Lachs-Art auf der Zunge. Es ist nicht nur lecker und vegan, sondern enthält zudem zugesetzte Omega-3-Fettsäuren, Eisen und Vitamin B12.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

