

Tempuralaks i pokebolle med couscous

total tid **25 min.**

INGREDIENSER

10 porsjoner

Fisk:

100 g	tempuramel
200 dl	water
2 dl	vann
800 g	laksefilet
80 dl	<u>Kikkoman Saus For Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje</u>
0,8 dl	<u>Kikkoman Saus For Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje</u>
3 liter	matolje til steking

Salat:

500 g	cherrytomater
400 g	paprika
400 g	agurk
600 g	plantain (kokebananer)
300 g	mango
500 g	couscous

Til serveringen:

300 g	majones
50 dl	lime juice
0,5 dl	limesaft
4 ss	gressløk, finhakket
4 ts	koriander, finhakket
4 ts	svarte sesamfrø
400 dl	<u>Kikkoman Saus For Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje</u>
0,4 dl	<u>Kikkoman Saus For Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje</u>

TILBEREDNING

Steg 1

Fisk: Skjær laksen i terninger og mariner i Kikkoman Pokesaus i 5 minutter. Rør ut tempuramelet i vann. Sil marinaden av laksen, dekk den med tempurarøre og friter til den blir gyllenbrun.

Salat: Tilbered couscous i henhold til anvisningene på pakken. Del cherrytomatene i to, skjær paprikaen i strimler, skjær agurken i halvmåner og mangoen i små terninger. Skrell plantainene, del dem i fire og friter dem. Bland majones med limesaft og koriander.

Servering: Legg couscousen på bunnen av bollen, anrett grønnsaker, plantainer og tempuralaks på toppen. Hell over koriandermajones og Kikkoman Pokesaus og dryss over sesamfrø og gressløk.