KIKKOMAN

Autentisk Poke Bowl

total tid **40 min.** **20 min.** tilberedningstid **20 min.** koketid

INGREDIENSER

4 porsjoner

200 g	sushi- eller jasminris
1	liten fennikel
2	avocado
0,5	agurk
75 g	sukkererter
12	redikker
250 g	laks (sashimi-kvalitet)
2,5 ss	Kikkoman Saus Til Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje
1 ss	svarte sesamfrø
	fersk koriander
1 ss	svart sesam (til strø)

TILBEREDNING

Steg 1

Kok ris som angitt på pakken. La den avkjøles litt, før du fordeler den på 4 skåler.

Steg 2

Skjær fennikel i svært tynne skiver og legg dem i iskaldt vann. Skjær avocado i skiver, skjær agurken i terninger, og del redikkene i to. Legg sukkererte i en sil og hell kokende vann over dem.

Steg 3

Fjern skinnet fra laksen og skjær fisken i terninger. Bland lakseterninger, Kikkoman Poke Sauce og sesamfrø.

Steg 4

Legg fennikel, agurk, avocado, redikker, sukkererter, laks og fersk koriander på risen i hver av skålene, og strø sesam over. Ekstra Kikkoman Poke Sauce til pokebolle serveres som tilbehør.