

Poké bowl med granateplekjerner og chilimajones

INGREDIENSER

4 porsjoner

400 g	sushiris
200 g	laks av god kvalitet
2	gulrøtter
1	syltet rødløk
0,25	rødkål
1	lime, saften
2 ss	sukker
1	granateple, kjernene
2 dl	grønncål
1	mango, i terninger
1	pose sukkererter
	<u>Kikkoman Saus For Poke</u>
	<u>Bowl Basert På Soyasaus</u>
	<u>Og Sesamolje</u>
	Sorte sesamfrø

Chilimajones:

1 ss	sriracha
6 ss	majones
0,5	lime, saften

TILBEREDNING

Steg 1

Kok sushiris etter anvisningen på pakken.

Steg 2

Skjær laksen i tynne skiver og sett kjølig.

Steg 3

Rens ut kjernene av granateplet.

Steg 4

Rør sammen majones, sriacha og saften fra limen til chilimajones.

Steg 5

Anrett ris, lakseskiver, syltet rødløk, rødkål og granateplekjerner i fire boller.

Steg 6

Topp med chilimajones og sorte sesamfrø. Bruk gjerne frisk koriander eller spirer for ekstra piff!