

# Lachs Poke Bowl

Gesamtzeit **15 Min.**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

<b>1</b>	rote Paprika
<b>500 g</b>	Edamame-Bohnen
<b>300 g</b>	Lachsfilet
<b>250 ml</b>	Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl
<b>600 g</b>	Basmatireis
<b>1 EL</b>	gerösteter Sesam

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Paprika in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Edamame dazu geben. Lachsfilet in Stücke schneiden und auch dazu geben. Die Avocado auch in Stücke schneiden und daneben Schichten. Die Kikkoman Poke Sauce darüber geben und vorsichtig verrühren.

### Schritt 2

Den Basmatireis in Schüsseln verteilen und die Zutaten darüber platzieren. Etwas Poke Sauce darüber geben. Mit Sesam bestreuen.