KIKKOMAN®

Lachs Poke Bowl

Gesamtzeit **15 Min.**

ZUTATEN

2 Portion(en)

1	rote Paprika
500 g	Edamame-Bohnen
300 g	Lachsfilet
250 ml	Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl
600 g	Basmatireis
1 EL	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 Avodcade auch in Stücke scheiden und daneben Schichten. Die Kikkoman Poke Sauce darüber geben und vorsichtig verrühren.

Schritt 2

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