

Risoni Bowl

Gesamtzeit **35 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

300 g	Risoni
400 g	Lachs
3 EL	Honig
5 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
1 TL	weißer Sesam
1 TL	schwarzer Sesam
1 EL	Rapsöl
2 Stück	Frühlingslauch
100 g	Kirschtomaten
60 g	Rucola
2	Zitronen
100 ml	Gemüsebrühe
200 g	Edamame

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und die Risoni nach Anleitung darin kochen.

Schritt 2

Lachs in Würfel schneiden und mit 2 EL Honig, 2 EL Kikkoman Sojasauce, weißem und schwarzem Sesam sowie Rapsöl marinieren.

Schritt 3

Frühlingslauch waschen, trocknen und fein schneiden. Kirschtomaten waschen und beliebig schneiden. Rucola waschen und trocknen. Zitronen waschen, reiben und auspressen.

Schritt 4

Zitronenabrieb und -saft in einem Schüsselchen mit 3 EL Kikkoman Sojasauce, 1 EL Honig und Gemüsebrühe verrühren.

Schritt 5

Die Lachswürfel in einer Pfanne anbraten.

Schritt 6

Risoni auf die Bowls verteilen. Mit Lachs, Frühlingslauch, Kirschtomaten, Rucola und Edamame anrichten.