



Poké bowl au saumon



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes de riz à sushi
100 ml de vinaigre de riz
300 grammes de lanières de saumon fumé Atlantique (fumés)
2 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
4 carottes (râpées)
1 concombre (coupé en rondelles)
3 radis (coupé en rondelles)
1/8 chou rouge (râpé)
2 avocats (ready to eat - en tranches)
2 cuillerées à thé de graines de sésame

Méthode de préparation

- 1.** Cuisez le riz selon les indications figurant sur l'emballage.
- 2.** Incorporez le vinaigre de riz dans le riz chaud. Laissez le riz refroidir sur un plat.
- 3.** Mélangez les lanières de saumon, la sauce soja et l'huile de sésame. Couvrez et réservez au frigo.
- 4.** Disposez le riz dans 4 bols.
- 5.** Répartissez les lanières de saumon, les carottes, le concombre, les radis, le chou rouge et l'avocat par-dessus.
- 6.** Décorez de graines de sésame.