KIKKOMAN

Poke bowl med risnudlar, skaldjur och pokedressing

Total tid **30 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Fyllning:

1 kg	skaldjursblandning
3	avokado
500 ml	Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål
800 g	risnudlar
1	rödlök
2	mango
2	gurkor
	Valfritt: 300 g majs (på burk)
50 ml	limejuice
	Salta och peppra efter smak

Till servering:

250 g	salladslök, finhackad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Till skålen: Krydda skaldjuren med salt och peppar, ringla över limejuice och stek kort på mycket hög värme. Halvera och skiva gurkan och skär löken i tunna ringar. Skala och tärna avokado och mango. Valfritt: dränera majs. Koka risnudlarna enligt anvisningarna på förpackningen och skär sedan i mindre bitar.

Till servering: Blanda nudlar och grönsaker i en skål, tillsätt skaldjur och Kikkoman Pokesås och servera med salladslök.