

Tempura-lax Poke Bowl med couscous

Total tid **25 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Fisk:

100 g	tempuramjöl
200 ml	vatten
800 g	laxfilé
80 ml	<u>Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål</u>
3 liter	matolja till stekning

Sallad:

500 g	körsbärstomater
400 g	paprika
400 g	gurka
600 g	kokbananer
300 g	mango
500 g	couscous

Till servering:

300 g	majonnäs
50 ml	limejuice
4 msk	gräslök, finhackad
4 tsk	koriander, finhackad
4 tsk	svarta sesamfrön
400 ml	<u>Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål</u>

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Fisk: Tärna lax och marinera i Kikkoman Poke sås i 5 minuter. Blanda tempuramjöl och vatten. Ta bort laxen från marinaden, dra den genom smeten och friterar tills den är gyllenbrun.

Sallad: Förbered couscousen enligt anvisningarna på förpackningen. Halvera tomater, skär paprika i strimlor, gurka i halvmånar och mango i små tärningar. Skala kokbananerna, skär var och en i fyra bitar och friterar. Blanda majonnäs med limejuice och koriander.

Till servering: Lägg couscousen i botten av skålen, arrangera grönsaker, mjölbananer och laxtempura ovanpå. Häll över koriandermajonnäs och Kikkoman Poke sås och strö över sesamfrön samt gräslök.