Poké bowl au saumon

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

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.**