

Oppskrift

## «Poké Bowl» med Livèchekylling



1

Kok ris etter anvisning på pakken. Bland eddik, sukker og salt og bland inn i risen.

2

Damp edamamebønner, del mango i terninger, snitt vårløk og mos avokado grovt. Skvis over litt limesaft.

3

Lag ponzu. Rør sukker ut i 2 ss varmt vann, til oppløst. Bland inn resten av ingrediensene.

4

Server kyllingbowl med koriander, et dryss av sesamfrø og ponzusaus ved siden av.

## Produkter i denne oppskriften

Livèche Salatkjøtt Grillet 5x1kg Fr Enh



## Ingredienser

Sushiris

Sushiris	4 dl
----------	------

Vann	4 dl
------	------

Riseddik	2 ss
----------	------

Sukker	1 ts
--------	------

Salt	1 ts
------	------

### Salatingredienser

Edamamebønner	2 dl
---------------	------

Mango	1 stk
-------	-------

Vårløk	4 stk
--------	-------

Rødkål	100 g
--------	-------

Avokado	1 stk
---------	-------

### Til servering

Koriander

Svarte sesamfrø	
-----------------	--

### Ponzusaus

Sukker	2 ts
--------	------

Limesaft	2 ss
----------	------

Mirin	2 ss
-------	------

Soyasaus	2 ss
----------	------

Riseddik	2 ss
----------	------