






Bowl mit Artic Rose®

 Leicht  30 min  4 Personen

Zutaten

- 600 g Artic Rose®-
Räucherlachs, ungeschnitten
Art.-Nr. 84406 auf
www.deutschesee.de/shop
- 250 g roter Reis
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Sojasauce
- 2 EL Sesamöl
- 100 g Physalis
- 1 Bund Frühlauch
- 1 Avocado
- 1 Limette
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Sesamsaat
- 100 g Cranberries, getrocknet
- 100 g TK-Sojabohnen,
aufgetaut
- 1 Bund Thai Basilikum

Zubereitung

Schritt 01

Reis nach Packungsanleitung zubereiten und mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Sesamöl abschmecken.

Schritt 02

Physalis halbieren und den Frühlauch schräg in feine Ringe schneiden. Avocado halbieren, das Fruchtfleisch aus den Schalen löffeln, in Scheiben schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Räucherlachs in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit Ahornsirup und Sesamsaat anmachen. Den Reis auf 4 Bowls verteilen und alle weiteren Zutaten darauf sortenrein anrichten. Bowls mit Thai Basilikum garnieren und servieren.

Tipps & Tricks

Dazu schmeckt Chilimayonnaise.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür