

POKE BOWL AU KIMCHI

INGRÉDIENTS

- 100 gr de riz à sushi
- 100 gr de kimchi
- 1/2 avocat
- 1/2 mangue
- 1/4 salade
- 90 gr de fèves édamamé
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à café de miel
- Cacahuètes
- Cébette

PRÉPARATION

Jusqu'à
8 portions

1. Cuire le riz à sushi suivant les instructions sur le paquet et laisser le refroidir à température ambiante.
2. Préparer la vinaigrette en mélangeant la sauce soja, l'huile de sésame et le miel.
3. Trancher l'avocat, la cébette, la mangue, la salade et égoutter les fèves édamamé.
4. Assembler le poke bowl en plaçant le riz comme base dans le bol, puis disposer harmonieusement les légumes, la mangue, les fèves et le kimchi.
5. Parsemer le tout de cacahuètes et de cébette et arroser avec la vinaigrette préparée.
6. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !