

Makaron ryżowy z owocami morza i dressingiem poke

Czas ogółem **30 min**

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Farsz:

1 kg	mieszanych owoców morza
3	awokado
500 ml	<u>Sos Do Dań Poke Z</u> <u>Sosem Sojowym I Olejem</u> <u>Z Prażonych Ziaren</u> <u>Sezamu Kikkoman</u>
800 g	makaronu ryżowego
1	czzerwona cebula
2	mango
2	ogórki
	Opcjonalnie: 300 g kukurydzy (z puszki)
50 ml	soku z limonki sól i pieprz do smaku
Do podania:	
250 g	cebuli dymki, drobno posiekanej

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Bowl: Owoce morza dopraw solą i pieprzem, skrop sokiem z limonki i podsmaż krótko na bardzo dużym ogniu. Ogórki przekrój na pół i pokrój w plasterki. Cebulę pokrój w cienkie krążki. Obierz i pokrój w kostkę awokado i mango. Opcjonalnie: odcedź kukurydzę. Makaron ryżowy ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie pokrój na mniejsze kawałki.

Sposób podania: Wymieszaj w misce makaron i warzywa. Dodaj owoce morza i Sos Poke Kikkoman Poke. Podawaj z dymką.