KIKKOMAN

Poke bowl z łososiem w tempurze i kuskusem

Czas ogółem **25 min**

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Ryba:

100 g	mąki do tempury
200 ml	wody
800 g	filetu z łososia
80 ml	Sos Do Dań Poke Z Sosem Sojowym I Olejem Z Prażonych Ziaren Sezamu Kikkoman
3 l	oleju do smażenia

Sałatka:

500 g	pomidorków koktajlowych
400 g	papryki
400 g	ogórka
600 g	plantanów
300 g	mango
500 g	kuskusu

Do podania:

300 g	majonezu
50 ml	soku z limonki
4 łyżki	szczypiorku, drobno posiekanego
4 łyżeczki	kolendry, drobno posiekanej
4 łyżeczki	czarnego sezamu
400 ml	Sos Do Dań Poke Z Sosem Sojowym I Olejem Z Prażonych Ziaren Sezamu Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Ryba: Łososia pokrój w kostkę i marynuj w Sosie Poke Kikkoman przez 5 minut. Mąkę do tempury wymieszaj z wodą. Odsącz łososia z marynaty i obtocz w cieście. Smaż na rozgrzanym oleju na rumiany kolor.

Sałatka: Kuskus przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Pomidorki koktajlowe pokrój na połówki, paprykę w paseczki, ogórka w półksiężyce, a mango w drobną kostkę. Plantany obierz i pokrój na cztery części. Smaż na głębokim oleju. Majonez wymieszaj z sokiem z limonki i kolendrą.

Sposób podania: Nałóż kuskus na dno miski. Na kuskusie ułóż warzywa, plantany i łososia w tempurze. Skrop kolendrowym majonezem i Sosem Poke Kikkoman. Posyp sezamem i szczypiorkiem.