

Authentisches Poke Bowl Rezept

Gesamtzeit **40 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

200 g	Sushi- oder Jasminreis
1	kleiner Fenchel
2	Avocados
0.5	Gurke
75 g	Kefen
12	Radieschen
250 g	Lachs (Sashimi-Qualität)
2.5 EL	<u>Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl</u>
1 EL	schwarze Sesamkörner
	frischer Koriander
1 EL	schwarzer Sesam (zum Bestreuen)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Reis nach Packungsanweisung garen. Etwas abkühlen lassen, dann auf 4 Schüssel verteilen.

Schritt 2

Fenchel in sehr dünne Scheiben schneiden und in eiskaltes Wasser legen. Avocados in Scheiben schneiden, die Gurke würfeln und die Radieschen halbieren. Die Kefen in ein Sieb geben und mit kochendem Wasser übergießen.

Schritt 3

Die Haut vom Lachs entfernen und in Würfel schneiden. Gewürfelten Lachs, Kikkoman Sauce für Poke Bowls und Sesamkörner mischen.

Schritt 4

Fenchel, Gurke, Avocado, Radieschen, Kefen, Lachs und frischen Koriander auf dem Reis in jeder Schüssel anrichten und mit Sesam bestreuen. Dazu extra Kikkoman Sauce für Poke Bowl als Beilage servieren.