

# LAX-MANGO-BOWL

*Poké-bowl med svart ris, lax,  
avokado och mango.*



## Det här behöver du för 4 portioner:

3 dl	Svart ris
1 msk	Sesamolja
2 msk	Japansk soja
1 klyfta	Vitlök, riven
2 tsk	Sriracha (eller mer efter smak)
500 g	Lax mid loin
2 st	Salladslökar
1/2	Gurka
1 st	Mango
2 st	Avokado
2 dl	Edamamebönor
1 knippe	Koriander
1 st	Röd chili
4 st	Salladsblad
1,5 msk	Rostade vita sesamfrön

## GÖR SÅ HÄR:

Tillaga riset enligt anvisningar på förpackningen.

Blanda sesamolja, japansk soja, riven vitlök och sriracha till en marinad. Tärna laxen i lagom stora tärningar och skär salladslöken tunt. Vänd ner i marinaden.

Skiva gurka tunt, tärna mango, dela avokadon och skiva tunt.

Lägg riset i botten av stora portions-skålar. Garnera med sallad och toppa med avokado, mango, edamamebönor, gurka, koriander, chili och lax.

Strösslå över sesamfrön. Servera och ät på en gång medan riset är varmt och fisken är kall.



**FISKERIET**