



Poke bowl aux pommes et au saumon kamikaze (été)



PORTIONS: 4 PORTIONS



TEMPS DE PRÉPARATION: 30 MINUTES

Ingrédients

- 400 g de saumon, coupé en petits dés

GARNITURES

- 2 tasses de riz à sushi cuit
- 2 pommes Empire avec la pelure, coupées en bâtonnets
- 1 avocat tranché
- 1 petite mangue coupée en juliennes
- 1 grosse carotte râpée
- 2 oignons verts ciselés

SAUCE

- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 1 c. à soupe de sambal oelek
- 2 c. à soupe de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe de sauce soya
- 2 c. à soupe de sauce mirin

Marche à suivre

1

Mélanger tous les ingrédients de la sauce et réserver.

2

Dans un bol, déposer toutes les garnitures sauf les oignons verts et ajouter le saumon.

3

Saupoudrer d'oignons verts.

4

Arroser de sauce au goût.