



15 min | 2 portioner

POKÉ BOWL

Du behöver

230g Yipin tofu soja & ingefära
2 dl ris
2 dl fryst mango
2 dl rödkål
1 dl gurka
1 dl picklad rödlök
1–2 avokados
1 msk olja
½ lime
1 msk japansk soja
en nypa chiliflakes
salt och peppar

Topping

srirachamayo, sesamfrön,
limesaft

Så gör du

1. Koka riset enligt anvisningar på förpackningen.
2. Skiva rödkål, gurka och avokado. Tina upp fryst tärnad mango.
3. Skär tofun i ca 1 cm stora kuber och stek tillsammans med olja, limesaft och japansk soja på medelhög värme. Stek gyllene och krispig på alla sidor.
4. Servera allt i en skål och toppa med srirachamayo, sesamfrön och färskpressad lime. Njut!



Scanna mig och
spara receptet!