



# Poké bowl au saumon



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

250 grammes de riz à sushi  
100 ml de vinaigre de riz  
300 grammes de lanières de saumon fumé Atlantique (fumés)  
2 cuillères à soupe de sauce soja  
1 cuillère à soupe d'huile de sésame  
4 carottes (râpées)  
1 concombre (coupé en rondelles)  
3 radis (coupé en rondelles)  
1/8 chou rouge (râpé)  
2 avocats (ready to eat - en tranches)  
2 cuillerées à thé de graines de sésame

## Méthode de préparation

- 1.** Cuisez le riz selon les indications figurant sur l'emballage.
- 2.** Incorporez le vinaigre de riz dans le riz chaud. Laissez le riz refroidir sur un plat.
- 3.** Mélangez les lanières de saumon, la sauce soja et l'huile de sésame. Couvrez et réservez au frigo.
- 4.** Disposez le riz dans 4 bols.
- 5.** Répartissez les lanières de saumon, les carottes, le concombre, les radis, le chou rouge et l'avocat par-dessus.
- 6.** Décorez de graines de sésame.