KIKKOMAN

Bowl di noodles di riso con frutti di mare e salsa poke

Tempo totale **30 Min**

INGREDIENTI

10 Porzioni

Ripieno:

1 kg	di mix di frutti di mare
3	avocado
500 ml	Salsa a Base di Salsa di Soia ed Olio di Sesamo per Insalata a Base di Pesce, Poke Kikkoman
800 g	di noodles di riso
1	cipolla rossa
2	mango
2	cetrioli
	Opzionale: 300 g di mais (in scatola)
50 ml	di succo di lime
	Sale e pepe a piacere

Per servire:

250 g	di cipollotti tritati finemente

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Bowl: condire i frutti di mare con sale e pepe, spruzzare con succo di lime e rosolare brevemente a fuoco molto alto. Tagliare a metà e affettate i cetrioli. Tagliare la cipolla ad anelli sottili. Sbucciare e tagliare avocado e mango. Facoltativo: scolate il mais. Cuocere i noodles di riso secondo le istruzioni riportate sulla confezione, quindi tagliare in pezzi più piccoli.

Per servire: Mescolare noodles e verdure in una ciotola, aggiungere i frutti di mare e la Salsa Poke Kikkoman. Servire infine con i cipollotti.