KIKKOMAN

Perinteinen poke-kulho

kokonaisaika **40 min** **20 min** esivalmistelut **20 min** valmistus

AINEKSET

4 annosta

200 g	sushi-tai jasmiiniriisiä
1	pieni fenkoli
2	avokadoa
0,5	kurkku
75 g	sokeriherneitä
12	retiisiä
250 g	lohta (sashimi-laatua)
2,5 rkl	Kikkoman Soijakastike- Ja Seesamiöljy -Pohjainen Kastike Poke-Kulhoa Varten
1 rkl	mustia seesaminsiemeniä tuoretta korianteria
1 rkl	mustia seesaminsiemeniä (koristeluun)

VALMISTUS

Vaihe 1

Keitä riisi pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Anna riisin hieman jäähtyä ja jaa se sitten 4 kulhoon.

Vaihe 2

Leikkaa fenkoli erittäin ohuiksi siivuiksi ja nosta siivut jääkylmään veteen. Leikkaa avokadot siivuiksi, kuutioi kurkku ja puolita retiisit. Kaada sokeriherneet siivilään ja kaada päälle kiehuvaa vettä.

Vaihe 3

Leikkaa lohesta nahka pois ja leikkaa lohi kuutioiksi. Sekoita lohikuutiot, Kikkomanin Poke -kastike ja seesaminsiemenet keskenään.

Vaihe 4

Nosta kulhoihin riisin päälle fenkoli- ja avokadosiivuja, kurkkukuutioita, retiisejä, herneitä ja lohikuutioita, ja ripottele päälle tuoretta korianteria ja seesaminsiemeniä. Tarjoa lisäksi vielä Kikkomanin Poke-kastiketta.