KIKKOMAN

Risoni Bowl

kokonaisaika **50 min** **10 min** esivalmistelut **20 min** marinointi **20 min** valmistus

AINEKSET

4 annosta

300 g	risoneja (pasta)
400 g	lohta
3 rkl	hunajaa
5 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 tl	valkoisia seesaminsiemeniä
1 tl	mustia seesaminsiemeniä
1 rkl	rypsiöljyä
2	sitruunaa (mehu ja kuori)
100 ml	kasvislientä
2	kevätsipulin tai -purjon vartta
100 g	kirsikkatomaatteja
60 g	rucolaa
200 g	valmista edamamea

VALMISTUS

Vaihe 1

Kiehauta kattilassa vesi ja suola. Keitä risoni ohjeen mukaan.

Vaihe 2

Leikkaa lohi kuutioiksi ja marinoi 2 rkl hunajalla, 2 rkl soijakastikkeella, valkoisilla ja mustilla seesaminsiemenillä ja rypsiöljyllä.

Vaihe 3

Pese, kuivaa ja hienonna kevätpurjo. Pese ja pilko kirsikkatomaatit halutessasi. Pese ja kuivaa rucola. Pese, raasta ja purista sitruunat.

Vaihe 4

Sekoita sitruunankuori ja -mehu kulhossa soijakastikkeen, hunajan ja kasvisliemen kanssa.

Vaihe 5

Paista lohikuutiot pannulla.

Vaihe 6

Jaa risoni kulhoihin. Tarjoile lohikuutioiden, kevätpurjon, kirsikkatomaattien, rucolan ja edamamen kera.