



 2 PORTIONER

 5 DAGES HOLDBARHED

 20 - 30 MIN. TILBEREDNING

# Pokebowl med laks

## Det skal du bruge

135 g basmatiris  
½ stk fennikel  
½ stk æble  
½ glas syltede rødløg  
1 stk forårsløg  
½ pose koriander, frisk  
½ spsk sesamfrø  
1 spsk sesamsauce  
2 spsk teriyaki-sauce  
2 stk varmrøget laks (har været frosset)  
1 spsk hvidvinseddike  
½ stk lime  
½ stk agurk

## Du skal selv have:

Salt, Sukker

## Fremgangsmåde

- 1** **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2** **Fennikel:** Skær top og bund af fennikel. Skær den meget tyndt evt. på et mandolinjern. Bland hvidvinseddike, ½ spsk sukker og lidt salt i en skål. Vend det godt med fenniklen og sæt til side.
- 3** **Sesamfrø:** Rist sesamfrø på en tør pande til de får lidt farve.
- 4** **Grønt:** Skyl og skær forårsløg i tynde skiver. Fjern kernehuset fra æblet og skær det i mindre tern. Skær agurken i tern. Pluk korianderen og hak det groft. Del limen i kvarte.
- 5** **Laks:** Fjern skindet fra laksen. Del den forsigtigt i mindre stykker med en kniv eller fingrene.
- 6** **Anret:** Fordel risene i skåle og kom teriyakisauce over dem. Læg laks, æbletern, fennikel, forårsløg, agurk og syltet rødløg hver for sig ovenpå risene. Kom sesamdressing på grøntsagerne. Drys med koriander og sesamfrø og servér med limebåde.

## Allergener

Æg, Fisk, Gluten, Hvede, Sesamfrø, Soja, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



## Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.585 kj / 618 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	16,8 g
heraf mættede fedtsyrer	2,8 g
Kulhydrat	84,9 g
heraf sukkerarter	26,9 g
Protein	31,9 g
Salt	4,1 g
Kostfibre	3,7 g