



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kimchibowl med ponzumarinerade räkor, sojamajonnäs, sesamfrön och gurka

Ris

Jasminris 125 g

🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

🏠 Socker ½ msk

🏠 Salt 1 krm

Ponzumarinerade räkor

Räkor 1 förp

Ponzu ⅓ förp

Sojamajonnäs

Majonnäs ½ dl

Japansk soja ½ msk

Till servering

Gurka 1 st

Kimchi 1 burk

Ponzu ⅔ förp

Sesamfrön 2 msk

1. **Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Blanda vitvinsvinäger, socker och salt i en liten skål. Blanda ner vinägerblandningen i det nykokta riset.

3. **Ponzumarinerade räkor:** Häll av räkorna och lägg i en skål. Blanda med ponzusås.

4. **Sojamajonnäs:** Blanda japansk soja och majonnäs i en skål.

5. **Till servering:** Tärna gurka. Lägg upp kimchi och ponzusås i skålar.

6. Lägg ris i botten på 2 tallrikar. Toppa med kimchi, ponzumarinerade räkor, gurka och sesamfrön. Servera med sojamajonnäs och resten av ponzusåsen.