



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Główne składniki

180 g	Ryż do sushi
1 szt	Ogórek świeży pokrojony w drobną kostkę
150 g	Czerwona kapusta drobno posiekana
3 szt	Dymka pokrojona w cienkie krążki
150 g	Fasolka edamame
2 szt	Marchewka
1 szt	Awocado pokrojone w kostkę lub paski
200 g	Tofu pokrojone w kostkę
3 łyżki	Sos sojowy
1 szklanka	Świeża kolendra
1 szt	Pęczek rzodkiewek
50 ml	Ocet ryżowy
1 łyżeczka	♦ Pieprz Czarny mielony
1 łyżeczka	♦ Kolendra cała
15 g	Cukier
300 ml	Woda
1 szt	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

Na marynatę z tofu

3 łyżki	Olej sezamowy
3 łyżki	Sos sojowy
1 szczypta	♦ Czosnek granulowany
1 szczypta	♦ Imbir mielony
2 łyżki	Ocet ryżowy
1 szczypta	♦ Papryka Słodka mielona

Miska Poke Bowl z warzywami i tofu

🕒 30—40 Min 🍷🍷🍷

Przygotowanie

- 1 Najpierw przygotuj marynowane rzodkiewki. Odetnij części zielone rzodkiewki. Rzodkiewki przekrój na pół lub pokrój na plasterki. Wymieszaj pieprz, kolendrę w całości, sól, ocet, cukier i wodę. Zagotuj płyn. Dodaj rzodkiewki, ponownie zagotuj. Przełóż rzodkiewki do słoika i zalej zalewą do krawędzi. Rzodkiewki powinny być całkowicie zalane zalewą. Zamknij szczelnie i pozostaw na noc.
- 2 Przygotuj ryż zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Warzywa można przygotować w czasie gotowania. Umyj marchewki i obierz je i potnij w cienkie paski za pomocą obieraczki. Pozostałe warzywa drobno posiekaj i odłóż na później.
- 3 Dobrze odcedź tofu i w razie potrzeby zawiń je w rolkę kuchenną i odcisnij płyn. Następnie pokrój w drobną kostkę. Wszystkie składniki na marynatę dobrze wymieszaj. Teraz obtocz w nim kostki tofu i odstaw na około 15 minut.
- 4 Następnie podsmaż tofu na odrobinie oleju sezamowego na patelni z całą marynatą.
- 5 Teraz przygotuj miskę. Umieść ryż w misce i wypełnij składnikami. Udekoruj świeżą posiekaną kolendrą.

1 szczypta Cebula granulowana

3 łyżki Syrop klonowy

