

# SALATE & BOWLS

## ÄKAU BOWL mit isländischem Lachs



### ZUTATEN

- Ursprung Island Premium Lachsfilet in Portionen (Art.-Nr. 618348)
- ASC Lachsöl ‚Zitrone‘ (Art.-Nr. 546077)
- Reis
- Edamamebohnen
- Avocado
- Lauchzwiebeln
- Wasabi
- Sojasauce
- Heller und dunkler Sesam
- Sushi Mayoo
- Japanische Sriacha Sauce
- Daikon-Kresse

### ZUBEREITUNG

Die Island Premium Lachsfilet-Portionen in ca. 1 bis 1,5 cm große Würfel schneiden (pro Portion etwa 350 g).

Die rohen Lachswürfel in einer selbst gemachten Marinade aus Lachsöl, Sojasauce und fein geschnittenen Lauchzwiebelringen einlegen und im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Reis nach Packungsanweisung garen und den hellen sowie dunklen Sesam in einer Pfanne anrösten. Anschließend die Avocado in Würfel schneiden.

Für das Anrichten zunächst den warmen Reis in eine Schüssel geben, dann die Edamamebohnen, die marinierten Lachswürfel und die Avocadowürfel darübergerben.

Das Topping bilden die Sushi Mayoo, die japanische Sriacha Sauce und der Wasabi. Zum Abschluss die Bowl mit dem gerösteten Sesam betreuen.

Als Dekoration eignen sich Kresse, Rollen aus Noriblättern oder Algenchips (alles essbar).