

# SALATE & BOWLS

## TUNA BOWL



### ZUTATEN

- MSC Thunfischwürfel - roh oder gebraten - (Art.-Nr. 93056)
- Quinoa
- Mango
- Avocado
- Edamamebohnen
- Sojasauce
- Heller und dunkler Sesam
- Sushi Mayoo
- Japanische Sriacha Sauce
- Daikonkresse

### ZUBEREITUNG

Die Mango und die Avocado in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den Edamamebohnen in einer Schüssel anrichten.

Die Thunfischwürfel mit Sojasauce, Sushi Mayoo und japanische Sriacha vermengen und über die bereits in der Schale angerichteten Zutaten geben.

Die Daikonkresse darauf geben. Den hellen sowie dunklen Sesam in der Pfanne anrösten und die Bowl damit garnieren.

Zum Dekorieren eignen sich Rollen aus Noriblättern oder Algenchips (alles essbar).

