

PokeBowl NoBeef

Vi älskar bowls i alla möjliga varianter, färger och former. Just den här har vi proppat full med både härliga smaker och texturer. Ett perfekt sätt att lära känna våra användbara NoBeef Slices från The Vegetarian Butcher.



10 personer

1 kg The Vegetarian Butcher
NoBeef Slices
olja till fritering

6 dl sushiris

10 st salladslökar, fint skurna

5 st avokador

300 g rädisor, tunt hyvlade

500 g kimchi

300 g sojabönor

0,5 dl rostade sesamfrön

koriander till servering

Koreansk Chilimajo

2 dl HELLMANN'S Vegansk majonnäs

1 msk Gochujang chilipasta

½ msk japansk soja

1 st vitlöksklyfta, finriven

Marinad

5 msk japansk soja

2 msk rostad sesamolja

2 msk pressad citron eller lime

1 msk Gochujang chilipasta

Gör så här:

1. Börja med att blanda alla ingredienserna till chilimajon. Ställ i kyl.
2. Dela avokadosarna på mitten, ta ut kärnan och lossa avokadohalvan från sitt skal. Sota avokadohalvorna med en gasbrännare och skiva sedan i tunna skivor.
3. Blanda ihop marinaden och ställ åt sidan.
4. Koka riset enligt anvisningarna och låt svalna.
5. Lägg riset i botten på en fin skål och toppa med salladslök, kimchi, sojabönor, rädisor och sotad avokado.
6. Friterar The Vegetarian Butcher NoBeef Slices i olja (180°C) i ca 2 minuter. Vänd upp med marinaden.
7. Addera NoBeef Slices till bowl, spritsa över chilimajo och strösla med sesamfrön. Avsluta med koriander.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.