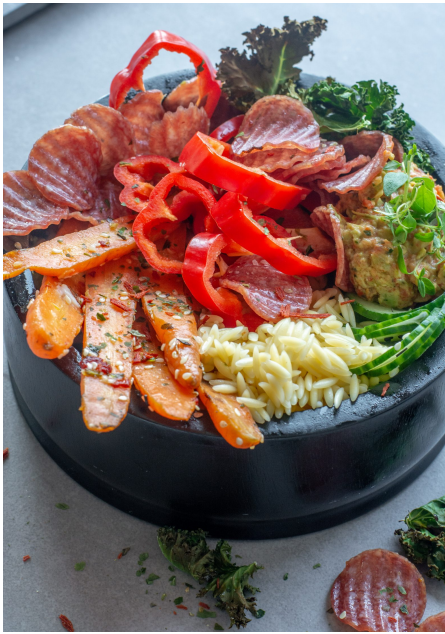




Poké bowl med avokadoröra och salamichips

Poké bowl som kommer bli en favorit hos de små! Salamichips i centrum istället för rå fisk.



Gör så här:

- Börja med att koka vatten med salt och sätt igång Risoni.
- Därefter kan du börja med avokadoröran. Kärna ur avokadon och skär i tärningar.
- Mosa avokadon och tillsätt bruschettakrydda, olivolja, salt och peppar.
- Skala och skär morötterna i smala skivor. Skölj grönkålen. Lägg i en ugnform och grädda 10 minuter på 200°
- Skölj och skär paprikan i skivor. Gör detsamma med gurkan.
- Ta ut morötterna och grönkålen ur ugnen.
- Häll av risoni och tillsätt lite olja för att de inte ska klibba ihop.
- Nu kan du börja med att lägga upp din poké bowl. Börja med risoni som botten, fyll på med grönsakerna, toppa med salamichips.

Ingredienser

1 förp Salamichips
2 st Morötter
1 st Paprika
0,5 st Gurka
2 st Avokado
2 msk Bruschettakrydda
1 msk Olivolja
1 näve Grönkål
3 dl Risoni



Salamichips Classic



Salamichips Lucifers Love



Salamichips Vitlök



Bruschetta mix Classic