POKÉ BOWL AU CHICK'N STYLE SCHNITZEL

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS | 15 MIN | FACILE

1 paquet de Chick'n Style SChnitzel Garden Gourmet

2 càs de vinaigre de riz

1 botte de radis

½ chou pointu

1 càs de sauce soja

1 poignée de krupuk

2 tasses de riz à sushi

200 g d'edamames

le jus d'un citron

1 avocat bien mûr

Prépare ce délicieux poké bowl accompagné de notre Chick'n Style Schnitzel Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Préparer le riz

Commence par cuire le riz à sushi selon le temps indiqué sur le paquet. Une fois cuit et égoutté, transvase le riz dans un bol, verse le vinaigre de riz et réserve le temps que le plat refroidisse.

2. Cuire l'escalope végane

Fais dorer l'escalope 4 à 7 minutes dans une poêle huilée.

3. Préparer les légumes

Coupe finement le chou pointu et ajoute le jus de citron et la sauce soja.

4. Dresser et déguster !

Une fois le riz refroidi, tu peux ajouter les toppings : chou, avocat et radis coupés en fines tranches, quelques edamames et enfin, l'escalope coupée en tranches. Pour finir, ajoute quelques krupuks écrasés.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR