



UDON BOWL



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 75 g makaronu Udon
- × 1 duża garść kolendry
- × 1/2 mango
- × 1/2 awokado (sok z 1/2 limonki)
- × 50 g łososa wędzonego
- × 1 arkusz nori
- × 1 łyżka czarnego sezamu
- × 1 nieduża papryczka chili
- × 3 łyżki oleju sezamowego, sól himalajska

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a po przestygnięciu łączymy z 2 łyżkami oleju sezamowego.
2. Mango kroimy w kostkę, papryczkę chili na cieniutkie plasterki, a awokado w półksiężycy, które obficie skrapiamy sokiem z limonki.
3. Nori kroimy ostrym nożem w paseczki.
4. Plastry łososa dzielimy na mniejsze kawałki.
5. W miseczce układamy obok siebie kopiec makaronu, który posypujemy sezamem, kawałki mango, udekorowane plasterkami chili, awokado, nori oraz kolendrę.

