Poke Bowl, czyli kolorowa miska zdrowych różności :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne, sałatki**

Warto wiedzieć:

10 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ogórek - 1/3 szt.
- pomidor - 1/2 szt.
- słodka papryka - 1/2 szt.
- marchewka - 1/2 szt.
- mix sałat - garść
- łosoś wędzony - 100 g
- komosa ryżowa ugotowana - 4 łyżka
- szczypiorek - 1 łyżka

dressing: -

- pasta sezamowa - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- olej lniany - 1 łyżeczka
- woda - 1 łyżeczka
- SOS KOKOSOWY AMINOS - 1 łyżeczka
- sól himalajska - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa pokrój na wybrany przez Ciebie kształt, rozłóż na talerzu
Dodaj zawinięte w rulonik plastry łososia i ugutowaną komosę ryżową.
Całość posyp posiekanym szczypiorkiem i polej dressingiem (wymieszaj wszystkie składniki sosu).