Image not found or type unknown

Poke

Rendimento
12 porções

Tempo de preparo
00:25

Ingredientes

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
HONDASHI® Profissional	2 colheres (chá)	10 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	3 colheres (sopa)	45 ml
Vinagre de arroz	meia xícara (chá)	100 ml
Água	1 xícara (chá)	200 ml

MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Arroz japonês cozido	-	1,5 kg
Salmão limpo (cortado, em cubos de 1cm)	-	1,3 kg
Pepino japonês (finamente picado)	1 unidade média	230 g
Rabanete (cortado em rodelas finas)	5 unidades	150 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Avocado (em fatias finas)	3 unidades	500 g
Alga nori (em tiras)	1 pacote	27 g
Gergelim preto (torrado)	3 colheres (sopa)	30 g

Modo de Preparo

1. Prepare o molho: em um bowl médio, coloque o HONDASHI® Profissional, o SATIS!® Molho Shoyu Profissional, o vinagre e a água, e misture bem. Reserve.

2. Monte o poke: em bowls individuais, coloque 120 g de arroz, 100 g de salmão, 12 g de pepino, 12 g de rabanete e três fatias de avocado.

3. Decore com a nori, cubra o peixe com uma pitada de gergelim e regue a superfície com duas colheres (sopa) do molho. Sirva em seguida.