



Snack a Fish Bowl med avocado og syltede rødder, 4 personer

Beskrivelse

Snack a Fish Bowl med avocado og syltede rødder, 4 personer

Ingredienser (4 personer)

2-4 poser Snack a Fish Klassisk
2 stk. avocado
200 g jasminris
200 g kikærter, kogte og afkølede
100-200 g sprøde salater evt. feldsalat
1-2 spsk. ristede sesamfrø
2-3 spsk. soya
Syltede rødder, 4 personer

Syltede rødder, 4 personer

4 rødder, 4 personer
4 dl æblecidereddike
1 dl vand
1 dl sukker
1 tsk. peberkorn

Fremgangsmetode

Syltede rødder laves dagen før, og serveres afkølede. Skær rødderne i tynde ringe og kom dem i et rent skoldet patentglas. Kog eddike, vand og sukker op i en gryde sammen med peberkorn indtil sukkeret er smeltet. Hæld den kogende varme eddikeblanding over rødderne, luk glasset og opbevar køligt.

Kog risene jf. anvisningerne på pakken. Lad dem køle helt af inden brug.

Kikærter udbledes natten over og koges mæde, serveres afkølede. Forkogte kikærter kan evt. anvendes.

Rist sesamfrø på en tør pande i et par minutter indtil sesamfrøene er blevet lysebrune. Ryst eller tær i panden undervejs. Læg dem på en kold tallerken og lad dem afkøle inden brug.



Skyl salat og skær avocado i tynde skiver.

Fordel alle ingredienserne i 4 dybe skåle. Drys med ristede sesamfrø, og server med en skål soya til.