

Боул с морепродуктами и рисовой лапшой

Общее время 30 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Начинка:

1 кг	коктейля из морепродуктов
3	авокадо
500 мл	<u>соуса Поке Kikkoman</u>
800 г	рисовой лапши
1	красный лук
2	манго
2	огурца
	По желанию: 300 г консервированной кукурузы
50 мл	сока лайма
	Соль и перец по вкусу

Подача:

250 г	мелко нарезанного зеленого лука
-------	---------------------------------

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Боул: Приправьте морепродукты солью и перцем, сбрызните соком лайма и слегка обжарьте на очень сильном огне. Разрежьте пополам и нарежьте огурцы, а лук нарежьте тонкими кольцами. Очистите и нарежьте кубиками авокадо и манго. По желанию: слейте воду с кукурузы. Приготовьте рисовую лапшу по инструкции, затем нарежьте ее покороче.

Подача: Смешайте лапшу и овощи в миске, добавьте морепродукты и соус Поке и подавайте с зеленым луком.