



Crazy Recipes



Honolulu Poké Fries

WITH AVIKO PREMIUM
SUPER CRUNCH 9MM

10 porciones

ingredientes

1,5 kg.	Aviko Premium	10	Rábanos
	Super Crunch 9 mm	3	Zanahorias
½	Col roja	1	Manojo de cilantro
750 gr.	De frijoles edamame	5	Cucharadas de salsa de soja
500 gr.	De salmón fresco	2½	Cucharadas de aceite de sésamo
1	Pepino	1	Cucharada de vinagre de arroz

preparación

Cortar el salmón en dados y mezclarlo con la salsa de soja y el aceite. Tapar el salmón y reservarlo en el refrigerador hasta su uso. Con una mandolina, cortar el pepino, las zanahorias y la col roja en tiras finas y los rábanos en rodajas finas y rociar con el vinagre de arroz. Escaldar los frijoles edamame. Repartir las papas fritas en 10 tazones, luego repartir por encima las tiras de pepino, las tiras de zanahoria, los dados de salmón, las tiras de col roja, los frijoles edamame y las rodajas de rábano. Decorar con un poco de cilantro y servir.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES