



Friteuse



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
GYOZA DE POULET	7484	4 pces
SAUCE SOJA ALLEGÉE EN SEL	7907	20 g
GINGEMBRE ÉMINCÉ	6839	10 g
Citron vert		0.2 pces
Carottes		40 g
Tomates cerises		30 g
Radis		3 pces
Concombre		40 g
Riz basmati		60 g

# Gyozas bowl

Gyozas de poulet servi en bowl avec carottes râpées, concombres, gingembre, radis, riz.

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les cubes d'avocat.  
Cuire le riz.  
Laver et émincer les radis.  
Laver et émincer en 4 le concombre.  
Eplucher, laver et couper en batonnets fins la carotte.  
Laver et couper en 4 les tomates cerises.

## Mise en oeuvre

Dans une friteuse à maximum 180° cuire les Gyoza environ 4/5 minutes.  
Réchauffer le riz puis le dresser dans le bowl et ajouter :  

- Les concombres
- Les radis
- Les cubes d'avocat
- Les tomates cerises
- Les carottes
- Le gingembre égoutté
- Les Gyozas

Ajouter un quartier de citron vert et la sauce soja.