

Gyozas bowl

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



Friteuse



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 égouté
- Les Gyozas

Ajouter un quartier de citron vert et la sauce soja.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
GYOZA DE POULET	7484	4 pces
SAUCE SOJA ALLEGEE 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