

Poke bowl de tempura de salmão e cuscuz

Tempo total **25 Mins.**

INGREDIENTES

10 Porções

Peixe:

100 g de farinha para tempura

200 ml de água

800 g de filete de salmão

80 ml [Kikkoman Molho para
Poke Bowls](#)

3 litro de óleo para fritar

Salada:

500 g de tomate cherry

400 g de paprica

400 g de pepino

600 g de banana

300 g de manga

500 g de cuscuz

Para servir:

300 g de maionese

50 ml de sumo de lima

4 colheres de cebolinho picado

de sopa

4 colheres de coentros picados

de chá

4 colheres de sementes de sésamo

de chá pretas

400 ml [Kikkoman Molho para
Poke Bowls](#)

PREPARAÇÃO

Passo 1

Peixe: Corte o salmão em cubos e deixe marinar no molho poke Kikkoman durante 5 minutos. Misture a farinha para tempura e a água. Retire o salmão da marinada, passe-o pela massa e frite-o até ficar dourado.

Salada: Prepare o cuscuz de acordo com as instruções da embalagem. Corte os tomates ao meio, os pimentos em tiras, o pepino em meias-luas e a manga em cubos pequenos. Descasque as bananas, corte cada uma em quatro pedaços e frite. Misture a maionese com o sumo de lima e os coentros.

Para servir: Coloque o cuscuz no fundo da tigela, disponha os legumes, as bananas e a tempura de salmão por cima. Deite a maionese de coentros e o molho poke Kikkoman e polvilhe com sementes de sésamo e cebolinho.