



Poke-kulho mango-chilikastikkeella

10 annosta

Ainekset

Pikkelöidyt vihannekset

- 250 g porkkanaa ohuina lastuina
- 250 g viipaloitua punakaalia
- 100 g viipaloitua punasipulia

Etikkaliemi

- 1-2-3-lientä
- 5 g raastettua inkivääriä

Mango-chilikastike

- 400 g **Violife Creamy -levitettä**
- 150 g mangochutneya
- Srirachaa maun mukaan
- 200 g **Flora Plant Kuohu 31% -valmistetta**
- suolaa ja pippuria

Täytteet

- 200 g soiijapapuja
- 250 g viipaloitua avokadoa
- 100 g paahdettuja cashewpähkinöitä
- 300 g tuoretta mangoa kuutioina
- 10 annosta mustaa riisiä

Valmistus

1. Pickelöi vihannekset erikseen ja anna vetäytyä vähintään tunnin ajan. Keitä musta riisi ja anna jäähtyä.
2. Sekoita Violife Creamy, mangochutney ja sriracha keskenään. Vatkaa sekaan Flora Plant Kuohu 31% -valmistetta, kunnes tuloksena on sopivan kermanen kastike. Mausta suolalla ja pippurilla.
3. Aseta musta riisi tarjoiluastian pohjalle ja muut ainekset sen päälle. Valuta päälle kastiketta.

Vinkit

Vaihda annoksen vihanneksia kauden mukaan.

Jos teet kastikkeesta paksumpaa, voit käyttää sitä myös levitteenä voileivissä ja wrapeissa.