



## Poke com molho para gyoza



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:15

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Arroz japonês cozido	-	1,2 kg
Atum (fresco limpo cortado em cubos de 1 cm)	-	1 kg
Picles de cebola roxa	meia xícara (chá)	100 g
Avocado (em fatias finas)	3 unidades	500 g
Molho para Gyoza SATIS!®	meia xícara (chá)	100 ml
Chips de batata doce roxa	1 xícara (chá)	50 g
Cebolinha (picada)	1 xícara (chá)	40 g
Gergelim preto (torrado)	1 e meia colher (sopa)	15 g
Gergelim branco (torrado)	1 e meia colher (sopa)	15 g

## Modo de Preparo

**1.** Em 10 bowls individuais, distribua o arroz cozido, o atum, o picles, o avocado e regue cada porção com 2 colheres (chá) de SATIS!® (10 ml).

**2.** Decore com os chips de batata doce e cebolinha-verde, e cubra o peixe com uma pitada de

gergelim preto e gergelim branco. Sirva em seguida.