

SPIELERISCH AN WOK UND BOWL!

Unsere Sojapan passt zu einer ganzen Reihe von Gerichten, sie ist DIE Sauce, die genau richtig schmeckt!



Sojapan

IMMER EINEN *Geschmack* VORAUSS!



ZU KOMBINIEREN MIT

- Rohkost und gekochtem Gemüse
- Rohem oder gekochtem Fisch, Fleischspießen, Hähnchenbrust und Schweinefilet
- Sushi



REZEPT-IDEEN

- Klassisch leckerer Poke Bowl mit Reis, Thunfisch, Avocado und Mango
- Mit Sojapan marinierte Rindfleisch-Käse-Spieße
- Asia Style Sandwich mit mariniertem Hähnchenfilet und Rohkost
- Auf der Haut gebratener Lachs mit Sojapan-Sauce, gedämpftem Reis und geschmorten Auberginen
- Knackig aus dem Wok: Garnelen mit knackigem Gemüse, Reismudeln und Sojapan
- Roh mariniertes Lachs mit Sojapan-Sauce, Granatapfelkernen

PRAKTISCHE INFOS

- 950g Flasche
- 12 Flaschen im Karton
- 12 Monate ungekühlt lagerfähig
- Nach dem Öffnen 4 Wochen kühl aufbewahren



Die Poke Bowl

Diese schmackhafte Sauce aus Sojasauce und Ingwer verleiht all Ihren kulinarischen Kreationen, Marinaden oder Toppings eine exotische und trendige Note.

ZUTATEN

Für 4 Poke Bowls



200G
GYMA SOJAPAN
SAUCE



80G
BASMATI
REIS



350G
THUNFISCH
SASHIMI
QUALITÄT



FRÜHLIN
GS-
ZWIEBEL



1 EL
SESAMSAMEN



1 MANGO



1
SALATGURKE



1
AVOCADO



1/2
ROTKOHL

Vorbereitung und Aufbau :

1. Den Basmati Reis kochen und beiseitestellen.
2. Den Thunfisch in Würfel schneiden.
3. Thunfisch und Frühlingszwiebeln mit Gyma Sojapan-Sauce marinieren.
4. Die Gurke, den Rotkohl, die Mango und die Avocado fein schneiden.
5. Füllen Sie die Schalen: mit Reis, Gurkenstreifen, sowie den anderen Zutaten
6. Legen Sie den marinierten Thunfisch obenauf.
7. Geben Sie die Gyma Sojapan-Sauce hinzu.
8. Mit Sesamsamen bestreuen.
9. Sofort servieren.



IMMER EINEN *Geschmack* VORAUSS!

