



Pratos Principais

Vegetarianos

Poké Bowl com Panado Vegan

20 min.

Fácil

Económico

4 doses

Ingredientes

2 embalagens Panado Vegan Congelado GARDEN GOURMET
500 g de arroz
150 g de cenoura ralada
150 g de beterraba ralada
4 pepinos lavados e fatiados
100 g de rabanetes lavados e cortados em rodela
100 g de soja
1 abacate descascado e cortado em fatias finas
4 c. de sopa de sementes variadas
1 c. de sopa de sementes de sésamo

Informação nutricional

Energia	600,8 kcal	30%*
Proteínas	17,2 g	34%*
Lípidos	9,6 g	14%*
Hidratos de Carbono	108,8 g	42%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Cozinhar o arroz. Deixar arrefecer, misturando de vez em quando para liberar um pouco do vapor.
- 2 Cozinhar o Panado Vegan GARDEN GOURMET de acordo com as instruções no verso da embalagem.
- 3 Dividir o arroz arrefecido em 4 bowls e formar uma camada.
- 4 Dispor todos os ingredientes sobre o arroz.

5 Cortar o Panado Vegan em fatias e colocar no topo.

6 Decorar com as sementes.