KIKKOMAN

Chirashi sushi med laks og ris

Samlet tid **80 min.** **50 min.** Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.393 kJ / 333 kcal

Fedt: **12,9 g** Protein: **18,2 g**
Kulhydrater: **49,5 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

300 g	ris
90 ml	Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (125ml)
100 g	laksefilet uden skind (sashimi-kvalitet)
75 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
75 ml	Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil
0,25	avocado
4	shiitake-svampe
0,25	gulerod
	Salt
2 tsk.	sukker
1 tsk.	hvide sesamfrø
10	sukkerærter
80 g	pillede rejer
3	æg
1 spsk.	solsikkeolie
60 g	lakserogn (ikura)

FREMGANGSMÅDE

Step 1

300 g ris - **90 ml** Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (125ml) - **100 g** laksefilet uden skind (sashimi-kvalitet) - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2 spsk.** Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil - **0,25** avocado

Vask risen 3-4 gange, hæld vandet fra, og stil den i blød i 420 ml vand i 20 minutter. Kog derefter risen. Smag til med Kikkoman krydderi til sushiris. Skær laksen i mindre stykker og mariner den i 15 minutter i Kikkoman sojasauce og Kikkoman krydderi i mirin-stil. Skær avocadoen i tern.

Step 2

4 shiitake-svampe - **0,25** gulerod - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2 spsk.** Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil - Salt - **1 tsk.** sukker - **1 tsk.** hvide sesamfrø

Skær shiitake-svampene i tynde skiver. Skær guleroden i kvarte skiver, og blancher dem i kogende saltet vand i ca. 3 minutter. Skyl dem derefter i koldt vand og hæld vandet fra. Hæld gulerod og svampe i en gryde med Kikkoman sojasauce, Kikkoman krydderi i mirin-stil, 150 ml vand og sukker. Bring blandingen i kog, og lad det hele simre i ca. 5 minutter. Lad dem derefter dryppe af i en si, og dup dem tørre med lidt køkkenrulle. Tilsæt de hvide sesamfrø til sushirisen fra step 1, og bland godt sammen.

Step 3

3 æg - **1 spsk.** Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil - **1 tsk.** sukker

Pisk æggene med Kikkoman krydderi i mirin-stil og sukker.

Step 4

1 spsk. solsikkeolie
Tilbered fire tynde omeletter af blandingen. Lad dem køle af, og skær dem derefter i tynde strimler.

Step 5

10 sukkerærter - Salt - **80 g** pillede rejer - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Blancher sukkerærterne i kogende saltet vand i 30 til 60 sekunder. Skyl dem derefter kort i koldt vand, og lad dem tørre på lidt køkkenrulle. Blancher rejerne i en blanding af kogende saltet vand og Kikkoman sojasauce, og skyl dem derefter i koldt vand.

Step 6

60 g lakserogn (ikura)
Så snart alle ingredienser samt sushirisen er færdig, fordel risen på fire tallerkener, og dæk omhyggeligt hele overfladen med æggestrimler. Anret derefter med grøntsager, rejer og lakserogn, og server retten.