KIKKOMAN

Gunkan maki sushi med rejer & agurk

Samlet tid **15 min.** **15 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
226 kJ / 54 kcal

Fedt: **1,3 g** Protein: **3,6 g**
Kulhydrater: **6,8 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

2 spsk.	agurketern
2 spsk.	hakkede rejer
1 spsk.	flødeost med urter
1	nori-plade
80 g	kogt sushiris*

Servér med:

Agurk
rejser
Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Bland agurketern, rejestykker og flødeost i en skål.

Step 2

Skæring af 1 nori-plade: Skær en strimmel på 3 cm på den ene side mod linjerne, og læg den til side

Step 3

Skær 4 nori-strimler ud ved at følge linjerne på pladen, og læg dem til side (ca. 3 cm x 15 cm 4 plader).

Step 4

Form 4 x 20 g sushiris til ovale kugler med våde fingre.

Step 5

Placér en nori-strimmel omkring hver kugle, "lim" dem sammen med et par klæbende ris, og tryk den godt sammen.

Step 6

Placér en portion af den tilberedte agurke-avocado-blanding på hver riskugle.

Step 7

Pynt gunkan med agurk og avocado, og servér med Kikkoman sojasauce.