KIKKOMAN

Onigirazu med jordbærmascarpone

Samlet tid **80 min.** **40 min.** Tilberedningstid **10 min.** Arbejdstid **30 min.** Afkølingstid

Næringsindhold:
2.784 kJ / 665 kcal

Fedt: **32,5 g** Protein: **12,6 g**
Kulhydrater: **79,2 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Ris:

120 g	sushiris
30 g	flormelis
20 ml	riseddike
20 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

Creme:

80 g	jordbær
120 g	mascarpone
30 g	pistacienødder
1 tsk.	sorte sesamfrø
2	ark noritang

Pynt:

Et par jordbær

FREMGANGSMÅDE

Step 1

120 g sushiris - **30 g** flormelis - **20 ml** riseddike - **20 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Kog risen i henhold til pakkens anvisninger. Tilsæt de resterende ingredienser og bland det hele godt sammen. Lad det køle af i 30 minutter.

Step 2

80 g jordbær - **120 g** mascarpone - **30 g** pistacienødder - **1 tsk.** sorte sesamfrø
Hak jordbærrene fint og bland dem med mascarpone, hakkede pistacienødder og de sorte sesamfrø.

Step 3

2 ark noritang - Et par jordbær
Fordel risen på begge ark noritang. Læg et lag jordbærcreme fra step 2 ovenpå det ene ark, og læg det andet ark ovenpå med ris-siden vendt nedad mod cremen. Skær den færdige sandwich i 4 stykker (2 per person).
Server den færdige ret på tallerkener og pynt med jordbær.