

Rispirruller med bagt laks, mango & ris

Samlet tid **40 min.** 10 min. Arbejdstid 15 min. Tilberedningstid 15 min. Afkølingstid

Næringsindhold:

2.134 kJ / 510 kcal

Fedt: **32 g** Protein: **17 g**

Kulhydrater: **34 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Rispirruller:

50 g	basmatiris
150 g	laksefilet
2 spsk.	<u>Kikkoman sauce for poke bowl baseret på sojasauce og sesamolie</u>
1 spsk.	sesamfrø
6	ark rispapir
0,5	lang agurk
1	mango
1 spsk.	sorte sesamfrø
Dips:	
150 g	crème fraiche
2 spsk.	<u>Kikkoman sauce for poke bowl baseret på sojasauce og sesamolie</u>
1 tsk.	citronsaft
2 spsk.	<u>Kikkoman Sesam Sauce</u>
1 spsk.	vand
0,5 tsk.	stødt sort peber

FREM GANGSMÅDE

Step 1

50 g basmatiris - **150 g** laksefilet - **2 spsk.**

Kikkoman sauce for poke bowl baseret på

sojasauce og sesamolie - **1 spsk.** sesamfrø

Kog risen til den er mør, og lad den køle af. Skær laksen i tern, vend den med Kikkoman poke sauce og sesamfrø, og bag den ved 200°C i 10 minutter i en airfryer eller 15 minutter i en ovn.

Step 2

6 ark rispapir - **0,5** lang agurk - **1** mango

Skær agurk og mango i strimler. Blødgør hvert ark rispapir i vand, indtil det er blødt.

Step 3

1 spsk. sorte sesamfrø

Læg en portion ris, laks, agurk og mango på hvert ark rispapir, og drys med sesamfrø. Fold rispirrullen fast sammen.

Step 4

150 g crème fraiche - **2 spsk.** Kikkoman sauce for poke bowl baseret på sojasauce og sesamolie - **1 tsk.** citronsaft

Bland creme fraiche, Kikkoman poke sauce og citronsaft sammen til den første dip.

Step 5

2 spsk. Kikkoman Sesam Sauce - **1 spsk.** vand - **0,5 tsk.** stødt sort peber

Bland Kikkoman sesam dressing, vand og sort peber sammen til den anden dip. Server de færdige rispirruller med både den cremede dip og sesamdippen.