KIKKOMAN

Sushi-lagkage med roastbeef og avokado

Samlet tid **25 min.** **25 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
959 kJ / 229 kcal

Fedt: **14,3 g** Protein: **7 g**
Kulhydrater: **17,1 g**

INGREDIENSER

1 Portioner

200 g	kogt sushiris
0,5	avocado
20	agurk (uden kerner)
1 spsk.	mayonnaise
50 g	roastbeef i skiver
0,5	noriplade
	1 rød og 1 gul daddeltomat
	Karse
2 spsk.	Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag

Røræg

1	frisk æg
2 nip	sukker
1 nip	salt
	Planteolie

Peberrodscreme

1 tsk.	peberrod (på glas)
1 spsk.	friskost

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Røræg: Rør æg, sukker og salt godt sammen. Fugt et stykke køkkenrulle med olie, og gnid olien på en pande med slip-let-belægning. Hæld æggeblandingen på den kolde pande, og bag den ved jævn varme (så den ikke brænder på), til massen er helt stivnet. Mos det færdige røræg med en kartoffelmoser.

Step 2

Skær avokadoen og agurken i små tern, og bland begge dele sammen med mayonnaisen. Skær roastbeefen i mindre stykker.

Step 3

Peberrodscreme: Rør peberroden og osten godt sammen, og fyld blandingen i en lille sprøjtepose.

Step 4

Færdiggørelse: Læg husholdningsfilm i en bageform, og fordel roastbeefskiverne nederst. Fordel derefter avokado-agurkemayonnaisen ovenpå. Kom halvdelen af sushirisen på som det næste lag. Læg noripladen og derefter rørægget ovenpå, og kom resten af sushirisen på som det øverste lag.

Step 5

Dæk til med husholdningsfilm, og tryk let, så der ikke er lufthuller mellem lagene. Skyl tomaterne,

og skær dem i skiver.

Step 6

Servering: Tag husholdningsfilmen af formen, læg en tallerken ovenpå, og vend den færdige sushi-lagkage ud på tallerkenen. Tag det andet stykke husholdningsfilm af, og pensl roastbeefen med Teriyaki sauce. Pynt sushi-lagkagen jævnt fordelt og dekorativt med 4 prikker peberrodscreme, tomatskiver og karse. Server den færdige sushi-lagkage med sojasauce.