KIKKOMAN

Vegansk inari sushi

Samlet tid **70 min.** **30 min.** Arbejdstid **35 min.** Tilberedningstid **5 min.** Marineringstid

Næringsindhold:
2.119 kJ / 506 kcal

Fedt: **6,8 g** Protein: **19 g**
Kulhydrater: **88 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

150 g	ris
210 g	vand
3 spsk.	Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (125ml)
15 g	grønne bønner
20 g	gul peberfrugt
20 g	rød peberfrugt
8	abura-age (tyndtskåret dybstegt tofu)
4 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

Krydderier:

2 spsk.	Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil
2 spsk.	sake (eller hvidvin)
2 spsk.	Sukker
20 g	takuan (syltet radise)
20 g	agurk
0,5 tsk.	salt
1 tsk.	sorte sesamfrø
1 tsk.	wasabi

FREMGANGSMÅDE

Step 1

150 g ris - **210 ml** vand - **3 spsk.** Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (125ml) - **15 g** grønne bønner - **20 g** gul peberfrugt - **20 g** rød peberfrugt
Skyl risen 3-4 gange og hæld den i et dørslag. Læg derefter risen i 210 ml vand i en gryde og lad den trække i 20 minutter før blusset tændes. Kog risen og bland den med Kikkoman sauce til sushiris.

Kog de grønne bønner i 2 minutter. Skær den gule og røde peberfrugt i små tern, og kog dem i 1 minut.

Step 2

Seasoning:

8 abura-age (tyndtskåret dybstegt tofu) - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2 spsk.** Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil - **2 spsk.** sake (eller hvidvin) - **2 spsk.** sukker - **2 spsk.** vand
Skær abura-age i 3-4 cm store stykker. Bring vandet i kog, og kog tofuen i 2 minutter. Så snart den er afkølet, hældes overskydende væske fra, og alle krydderierne hældes på en pande. Den kogte abura-age simres nu heri ved lav varme i 10 minutter. Dæk panden til med et stykke bagepapir, mens de simrer. Dette hjælper krydderierne med at trænge bedre ind i tofuen og forhindrer den i at falde fra hinanden.

Step 3

20 g takuan (syltet radise) - **20 g** agurk - **0,5 tsk.** salt
Hak takuan og de kogte grønne bønner fra step 1 fint. Hak agurken fint og drys med salt. Skyl

agurkestykkerne efter 5 minutter og dup dem tørre.

Step 4

1 tsk. sorte sesamfrø - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 tsk.** wasabi
Bland halvdelen af sushirisen med det hakkede takuan, grønne bønner og sorte sesamfrø i en skål. Bland den resterende sushiris med peberfrugt og agurk i en anden skål. Pak hver slags sushiris ind i 4 stykker abura-age til i alt 8 inari. Server den færdige sushi med Kikkoman sojasauce og wasabi.