KIKKOMAN

Vegansk kabayaki sushi

Samlet tid **50 min.** **20 min.** Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.824 kJ / 435 kcal

Fedt: **5,9 g** Protein: **10,4 g**
Kulhydrater: **79,5 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

150 g	sushiris
210 ml	vand
3 spsk.	Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (125ml)
2	auberginer
1 spsk.	solsikkeolie
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2 spsk.	Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil
2 spsk.	sukker
2 spsk.	sake (eller sød hvidvin)
1 spsk.	vand (til saucen)
10 g	finthakket forårsløg
	En smule shichimi chili eller chilipulver

FREMGANGSMÅDE

Step 1

150 g sushiris - **210 ml** vand - **3 spsk.** Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (125ml) - **2** auberginer
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.

Fjern stilken på de to auberginer, og skræl dem.

Pak de hele auberginer ind i mikroovnsfilm, og tilbered dem i mikroovnen i 2 minutter ved 800 W (Brug husholdningsfilm der tåler mikrobølgeovn).

Step 2

1 spsk. solsikkeolie
Skær auberginerne næsten helt over på langs, og fold dem ud som et flûte. Rids indersiderne med en gaffel. Hæld solsikkeolien på en pande, og steg auberginerne på begge sider, indtil de er gyldenbrune.

Step 3

2 spsk. Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2 spsk.** Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil - **2 spsk.** sukker - **2 spsk.** sake (eller sød hvidvin) - **1 spsk.** vand (til saucen)
Hæld Kikkoman sojasauce, Kikkoman sød sauce i mirin-stil, sukker, sake (eller sød hvidvin) og vand på en pande, og lad auberginerne simre heri i 5 minutter. Fjern auberginerne, og lad dem køle af. Så snart de er kolde, fjernes overskydende væde med et stykke køkkenrulle.

Step 4

10 g finthakket forårsløg - En smule shichimi chili eller chilipulver

Skær auberginerne i skiver diagonalt og form små nigiri (aflange sushiruller) med ris og aubergine. Juster størrelsen efter smag og behag. Varm den resterende sauce op på panden, så den koger ind og tykner. Hæld saucen over de færdige nigiri. Hak forårsløg i små stykker og drys dem ovenpå. Rund retten af med et drys shichimi chili eller chilipulver.