KIKKOMAN

# Chirashi sushi med lax och ris

Total tid **80 Min.** **50 Min.** Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
**1.393 kJ / 333 kcal**

Fett: **12,9 g** Protein: **18,2 g**
Kolhydrater: **49,5 g**

## INGREDIENSER

**4 Portioner**

| | |
|---|---|
| **300 g** | ris |
| **90 ml** | Kikkoman Smaksättning för sushiris (125ml) |
| **100 g** | skinnfri laxfilé (sashimikvalitet) |
| **75 ml** | Kikkoman naturligt bryggd sojasås |
| **75 ml** | Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil |
| **0,25** | avokado |
| **4** | shiitakesvampar |
| **0,25** | morot |
| | Salt |
| **2 tsk** | socker |
| **1 tsk** | vita sesamfrön |
| **10** | snöärtor |
| **80 g** | färdiglagade räkor |
| **3** | ägg |
| **1 msk** | solrosolja |
| **60 g** | laxrom (ikura) |

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

**300 g** ris - **90 ml** Kikkoman Smaksättning för sushiris (125ml) - **100 g** skinnfri laxfilé (sashimikvalitet) - **2 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **2 msk** Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil - **0,25** avokado
Tvätta riset 3–4 gånger, låt rinna av, blötlägg i 420 ml vatten i cirka 20 minuter och koka. Krydda med Kikkoman-krydda för sushi ris. Skär laxen i små bitar och marinera i 15 minuter i Kikkoman sojasås och Kikkoman söt matlagningskrydda i Mirin-stil. Tärna avokadon.

### Steg 2

**4** shiitakesvampar - **0,25** morot - **2 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **2 msk** Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil - Salt - **1 tsk** socker - **1 tsk** vita sesamfrön
Skiva shiitakesvampen tunt. Skär moroten i kvartsskivor, blanchera i kokande saltat vatten i ca 3 minuter, fräscha upp i kallt vatten och låt rinna av i en sil. Lägg moroten och svampen i en kastrull med Kikkoman sojasås, Kikkoman söt matlagningskrydda i Mirin-stil, 150 ml vatten och sockret. Koka upp och låt sjuda i ca 5 minuter.

### Steg 3

**3** ägg - **1 msk** Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil - **1 tsk** socker
Vispa ihop äggen, Kikkoman söt matlagningskrydda i Mirin-stil och socker.

### Steg 4

**1 msk** solrosolja
Gör fyra tunna omeletter av blandningen, låt

svalna och skär sedan i tunna strimlor.

### Steg 5

**10** snöärtor - Salt - **80 g** färdiglagade räkor - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Blanchera snöärtorna i kokande saltat vatten i 30 till 60 sekunder, skölj sedan kort i kallt vatten och låt rinna av på hushållspapper. Blanchera räkorna i en blandning av kokande saltat vatten och Kikkoman-sojasås och fräscha upp dem i kallt vatten.

### Steg 6

**60 g** laxrom (ikura)
När ingredienserna och sushiriset är klart, dela riset jämnt mellan fyra tallrikar och täck försiktigt hela ytan med äggremsorna. Toppa med grönsakerna, räkorna och ikura, ordna dem snyggt och servera sedan.