

Gunkan Maki Sushi med räka och gurka

Total tid **15 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
226 kJ / 54 kcal

Fett: **1,3 g** Protein: **3,6 g**
Kolhydrater: **6,8 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

2 msk tärnad gurka
2 msk hackade, tillagade räkor
1 msk färskost med örter
1 noriark
80 g tillagat sushiris*

Till servering:

Gurka
räkor
Kikkoman naturligt
bryggd sojasås

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Blanda gurktärningar, räkbitar och färskost i en skål.

Steg 2

Skär 1 noriark: skär en remsa på 3 cm på ena sidan mot linjerna och lägg åt sidan

Steg 3

Skär 4 nori-remsor med de angivna linjerna och lägg åt sidan (ca 3 cm x 15 cm 4 ark).

Steg 4

Forma 4 x 20 g sushiris till ovala bollar med blöta fingrar.

Steg 5

Lägg en nori-remsa runt varje boll, "limma" den med några korn av det klabbiga riset och tryck till ordentligt.

Steg 6

Lägg en portion av den förberedda gurk/räk-blandningen på varje risboll.

Steg 7

Dekorera gunkan med gurka och räkor och servera med Kikkoman sojasås.

