

Mango-poke majonnäsipp med stekta sushibollar

Total tid **60 Min.** 35 Min. Tid för förberedelse 25 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

2.463 kJ / 588 kcal

Fett: **21 g** Protein: **21,7 g**

Kolhydrater: **76 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

800 g	kokt sushiris
60 ml	<u>Kikkoman Smaksättning för sushiris (125ml)</u> (alternativt 2 msk risvinäger, 1 tsk socker och 1 nypa salt)
1	schalottenlök
50 g	mangopuré/mango fruktkött
1 msk	hackad koriander
1 tsk	chiliflakes
50 g	majonnäs
50 g	<u>Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål</u>
20 g	spenatblad
1	noriblad
50 g	morot
100 g	rostbiff (påläggsskivor)
100 g	camembert
5	körsbärstomater
10	basilikablad
2	ägg
70 g	<u>Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil</u> vegetabilisk olja för stekning

FÖRBEREDELSE

Steg 1

800 g kokt sushiris - **60 ml** Kikkoman Smaksättning för sushiris (125ml) **1** schalottenlök - **50 g** mangopuré/mango fruktkött - **1 msk** hackad koriander - **1 tsk** chiliflakes - **50 g** majonnäs - **50 g** Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål
Blanda riset med Kikkoman krydda för Sushiris medan det fortfarande är varmt och ställ åt sidan. Tärna schalottenlöken fint. Puréa mangoköttet och blanda det med schalottenlök, koriander, chiliflakes, majonnäs och Kikkoman Pokesås.

Steg 2

20 g spenatblad - **1** noriblad - **50 g** morot - **100 g** rostbiff (påläggsskivor) - **100 g** camembert - **5** körsbärstomater
Finhacka spenaten med nori-bladet. Tärna moroten i små tärningar och blanda med spenat och nori-blad. Skär rostbiff och camembert i 10 bitar vardera. Halvera tomaterna.

Steg 3

10 basilikablad
Dela riset i 20 portioner och platta till försiktigt med plastfolie. Placera rostbiff, morötter, spenat och nori ark i mitten av 10 portioner ris. Placera camembert, tomat och basilika i mitten av de återstående 10 portionerna. Använd plastfolien för att forma riset till en boll runt fyllningarna.

Steg 4

2 ägg - **70 g** Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil - Vegetabilisk olja för stekning
Vispa ägget och doppa sushibollarna i det och täck

sedan med Kikkoman Panko. Hetta upp oljan i en panna till ca. 165 °C och fritera sushibollarna i 3-5 minuter. Servera med dippen.