KIKKOMAN

Onigirazu med jordgubbsmascarpone

Total tid **80 Min.** **40 Min.** Tillagningstid **10 Min.** Tid för förberedelse **30 Min.** Tid för kylning

Näringsinnehåll (per portion):
2.784 kJ / 665 kcal

Fett: **32,5 g** Protein: **12,6 g**
Kolhydrater: **79,2 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Ris:

120 g	sushiris
30 g	florsocker
20 ml	risvinäger
20 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Grädde:

80 g	jordgubbar
120 g	mascarpone
30 g	pistagenötter
1 tsk	svarta sesamfrön
2	nori-ark

Garnering:

Några jordgubbar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

120 g sushiris - **30 g** florsocker - **20 ml** risvinäger - **20 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Koka riset enligt anvisningarna på förpackningen. Krydda med resten av ingredienserna och blanda väl. Ställ åt sidan för att svalna i 30 minuter.

Steg 2

80 g jordgubbar - **120 g** mascarpone - **30 g** pistagenötter - **1 tsk** svarta sesamfrön
Finhacka jordgubbarna och blanda med mascarpone, hackade pistagenötter och svarta sesamfrön.

Steg 3

2 nori-ark - Några jordgubbar
Lägg riset på ett nori-ark och toppa sedan med jordgubbsgrädden från steg 2. Täck med det andra noriarket med ris från steg 1. Skär den färdiga delen i 4 bitar (2 per person).
Lägg de förberedda portionerna på en tallrik och dekorera med jordgubbarna.