

Rulle med fiskpinne (Uramaki)

Total tid **15 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
588 kJ / 141 kcal

Fett: **7,7 g** Protein: **7 g**
Kolhydrater: **10,4 g**

INGREDIENSER

8 Portioner

- 2** fiskpinnar (frysta)
Olja för stekning eller
fritering
- 1** noriark
- 200 g** tillagat sushiris
- 0,5 tsk** wasabipasta
- 2 tsk** majonnäs
- 1** näve rucola
- 6** strimlor röd paprika
- 2** gurkstrimlor
- 2 tsk** [Kikkoman Sesamsås](#)
- 2 msk** rostade sesamfrön

Alternativ till Kikkoman

Sesamdressing:

- 10 g** jordnötssmör
- 10 g** vatten
- 2 g** [Kikkoman naturligt
bryggd sojasås](#)
- 2** droppar sesamolja

Till servering:

- Krasse
- majonnäs
- [Kikkoman Sesamsås](#)
- [Kikkoman naturligt
bryggd sojasås](#)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Stek eller fritera fiskpinnarna.

Steg 2

Lägg 1 noriark på sushimattan.

Steg 3

Bred sushiriset över den med fuktiga fingrar.

Steg 4

Vänd helt.

Steg 5

Bred ut wasabipasta och majonnäs på längden
längs mitten.

Steg 6

Lägg rucola, fiskpinnar, röd paprika och
gurkremsor på längden ovanpå.

Steg 7

Droppa över Kikkoman sesamdressing.

Steg 8

Rulla ihop rullen.

Steg 9

Slå in i plastfolie och fixera med sushimatta och rulla upp.

Steg 10

Skär i 8 lika stora bitar.

Steg 11

Vänd varje bit i sesamfrön på två sidor.

Steg 12

Servera med krasse, majonnäs och Kikkoman sesamdressing.