

Sushitårta med rostbiff och avokado

Total tid **25 Min.** **25 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
959 kJ / 229 kcal

Fett: **14,3 g** Protein: **7 g**
Kolhydrater: **17,1 g**

INGREDIENSER

1 Portioner

200 g kokt sushiris
0,5 avokado
20 gurka (urkärnad)
1 msk majonnäs
50 g rostbiff, skivad
0,5 noriark
2 1 röd och 1 gul dadeltomat
lite kryddkrasse
2 msk Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung

Till ägggröran

1 färskt ägg
2 nypa strösocker
1 nypa salt
lite vegetabilisk olja

Till pepparrotskrämen

1 tsk pepparrot (glas)
1 msk färskost

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Ägggröran: Blanda ägg, socker och salt väl. Smörj en belagd stekpanna med oljefuktat kökspapper. Häll äggsmeten i en kall stekpanna och stek på medelhög värme (så att den inte bränner vid) tills röran stelnat. Mosa ägggröran till mindre bitar med en potatisstöt.

Steg 2

Fintärna avokadoköttet och gurkan och blanda med majonnäsen. Skär rostbiffen i bitar.

Steg 3

Pepparrotskrämen: Blanda pepparroten och färskosten väl och lägg krämen i en liten spritspåse.

Steg 4

Gör tårtan färdig genom att först klä bakformen med plastfolie och fördela rostbiffskivorna på botten. Bred avokado-gurk-majonnäsen ovanpå rostbiffen. Fördela hälften av sushiriset ovanpå. Lägg först noriarket och sedan ägggröran ovanpå och täck med resten av sushiriset.

Steg 5

Täck med plastfolien och tryck till lätt så att hålrummen kommer bort. Skölj och skiva tomaterna.

Steg 6

Före serveringen: Dra bort plastfolien, lägg en tallrik ovanpå och stjälp upp sushitårtan. Dra bort resten av plastfolien och pensla rostbiffen med teriyakisåsen. Garnera sushitårtan med pepparrotskrämen på 4 jämnt fördelade ställen, dekorera med tomatskivorna och kryddkrassen och servera. Servera sushitårtan med sojasås och njut.