

Sushitårta

Total tid **30 Min.** **30 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):

1.394 kJ / 332 kcal

Fett: **18,9 g** Protein: **13,6 g**

Kolhydrater: **26,3 g**

INGREDIENSER

1 Portioner

200 g kokt sushiris
2 kokta halverade räkor
1 msk forellrom
1 tsk stenbitsrom
1 handfull rucolagroddar (eller kryddkrasse)
3 sockerärter
0,5 avokado
1 snackgurka
1 rädisa
1 gul dadeltomat
100 g rökt lax
2 msk majonnäs
wasabipasta efter tycke

Till omelettstrimlorna

1 färskt ägg
1 msk mjölk
1 tsk potatismjöl
2 nypa strösocker
1 nypa salt
1 tsk vegetabilisk olja

Till de kokta shiitakesvamparna

5 shiitakesvampar
1 msk lönnsirap (eller honung)
1 msk [Kikkoman naturligt bryggd sojasås](#)
0,5 tsk strösocker
100 ml vatten

Till serveringen

[Kikkoman naturligt bryggd sojasås](#)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Omelettstrimlor: Blanda alla ingredienserna utom oljan väl i en skål. Hetta upp en panna och pensla ut oljan. Häll ned äggsmeten, fördela tunt (som med en crêpe) och stek båda sidorna. Låt omeletten svalna och skär den i smala strimlor (ca 2 mm).

Steg 2

Kokta shiitakesvampar: Skär bort foten från shiitakesvamparna. Koka upp lönnsirap, sojasås, socker, 100 ml vatten och svamparna i en liten stekpanna. Sätt ned värmen och låt koka så länge tills nästan igen vätska finns kvar. Låt de kokta shiitakesvamparna svalna och skär dem i tunna skivor (ca 2 mm).

Steg 3

Grönsakerna: Skölj sockerärtorna och skär bort ändarna, förväll sockerärtorna och låt svalna. Klappa sockerärterna torra och skär dem på snedden i ca 1 cm breda bitar. Skär avokadofruktköttet i ca 2 mm tunna skivor. Skölj och tunnskiva gurkan med en grönsaksskalare och rulla ihop till spetsiga rosor. Skölj och tunnskiva rädisan. Skölj och fyrdela tomaten.

Steg 4

Laxblommor: Skär den rökta laxen i ca 3–4 cm långa och ca 2 cm breda strimlor. Lägg kanterna på varandra lite överlapp och forma till 3–4 blad. Rulla

ihop utifrån och in. Ställ upp laxrullarna och öppna ovansidan med en finger till en blomma (5 styck).

Steg 5

Gör tårtan färdig genom att först klä bakformen med plastfolie och fördela 1/3 av sushiriset på botten. Fördela avokadoskivorna jämnt ovanpå och fördela 1/3 till av sushiriset. Lägg shiitakeskivorna ovanpå, fördela resten av sushiriset, täck med plastfolien och tryck till lätt.

Steg 6

Före serveringen: Dra bort plastfolien, lägg en tallrik ovanpå och stjälp upp sushitårtan. Fördela omelettstrimlorna på sushitårtan, arrangera de rökta laxblommorna jämnt ovanpå och garnera vackert med resten av ingredienserna.

Steg 7

Rör ihop majonnäsen med wasabipastan. Dekorera sushitårtan med wasabimajonnäsen på 4 ställen och strö över rucolagroddarna.

Steg 8

Servera sushitårtan med sojasås och njut.