KIKKOMAN

Tamago Sushi

Total tid **20 Min.** **5 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
401 kJ / 96 kcal

Fett: **5,7 g** Protein: **5,4 g**
Kolhydrater: **5,7 g**

INGREDIENSER

5 Portioner

3	ägg
15 g	socker
1 tsk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
30 g	vatten

Eller med Kikkoman sås för ris

3	ägg
1 tsk	Kikkoman Sås för ris - sött
5 g	socker
20 g	vatten
	Lite olja att steka i
25 g	tillagat sushiris*

Till servering:

	Ruccola
	Kikkoman naturligt bryggd sojasås

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Vispa samman ägg och socker, Kikkoman sojasås och vatten.

Steg 2

Häll en 1/3 i en lätt smord panna och stek försiktigt tills den stelnat på ena sidan.

Steg 3

Vik in höger och vänster sida i mitten, vänd sedan översidan nedåt halvvägs och sedan igen för att bilda en rulle

Steg 4

Skjut rullen till kanten av pannan och häll den andra portionen ägg i pannan.

Steg 5

Stek på ena sidan som tidigare tills den stelnat, placera sedan rullen på toppen av omeletten och vik den runt rullen för att lägga till ett extra lager.

Steg 6

Upprepa processen med den tredje portionen ägg.

Steg 7

Lägg den färdiga rullen på hushållspapper och forma den med hjälp av sushimattan; låt dem

svalna och rulla ut dem från mattan.

Steg 8

Skiva av ändarna på rullen tunt och skär den återstående rullen i 5 bitar.

Steg 9

Skär en liten ficka längst upp på varje bit (1/2 cm djup) och fyll varje ficka med 5 g sushiris.

Steg 10

Servera tamagon på ett fat med ruccola och Kikkoman sojasås.