

Ugnsbakade sommarrullar med lax, mango och ris

Total tid **40 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid **15 Min.** Tid för kylning

Näringsinnehåll (per portion):

2.134 kJ / 510 kcal

Fett: **32 g** Protein: **17 g**

Kolhydrater: **34 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Sommarrullar:

50 g	basmatiris
150 g	laxfilé
2 msk	<u>Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål</u>
1 msk	sesamfrön
6	rispapper
0,5	lång gurka
1	mango
1 msk	svarta sesamfrön
Dipp:	
150 g	grädde
2 msk	<u>Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål</u>
1 tsk	citronjuice
2 msk	<u>Kikkoman Sesamsås</u>
1 msk	vatten
0,5 tsk	mald svartpeppar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

50 g basmatiris - **150 g** laxfilé - **2 msk** Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål - **1 msk** sesamfrön

Koka riset tills det är genomkokt, ställ sedan åt sidan för att svalna. Skär laxen i tärningar, blanda med Kikkoman Pokesås och sesamfrön, grädda sedan i 200°C i 10 minuter i en airfryer eller 15 minuter i ugnen.

Steg 2

6 ark rispapper - **0,5** lång gurka - **1** mango
Skär gurkan och mangon i strimlor. Blötlägg varje ark rispapper i vatten tills det är mjukt.

Steg 3

1 msk svarta sesamfrön
Lägg en portion ris, lax, gurka och mango på varje ark rispapper och strö över sesamfröna. Linda tätt.

Steg 4

150 g grädde - **2 msk** Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål - **1 tsk** citronjuice
Blanda grädden, Kikkoman Pokesås och citronjuice för att göra den första dippen.

Steg 5

2 msk Kikkoman Sesamsås - **1 msk** vatten - **0,5 tsk** mald svartpeppar
Blanda Kikkoman Sesamsås, vatten och svartpeppar för att göra den andra dippen. Servera sommarrullarna med den gräddiga dippen och sesamdippen.