

Fiskepinnerull (Uramaki)

total tid **15 min.** 5 min. tilberedningstid 10 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
588 kJ / 141 kcal

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

INGREDIENSE

R

8 porsjoner

2	fiskepinner (frosne)
	Olje til frituresteking
1	noriblad
200 g	kokt sushiris
0,5 ts	wasabipasta
2 ts	majones
1	håndfull rucola
6	røde paprikastrimler
2	agurkstrimler
2 ts	Kikkoman Sesam-Dressing
2 ss	ristet sesamfrø

Alternativ til Kikkoman

Sesamdressing:

10 g	peanuttsmør
10 g	vann
2 g	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
2	dråper sesamolje

Til servering:

karse
majones
Kikkoman Sesam-Dressing
Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus

TILBEREDNING

Steg 1

Stek eller friturestek fiskepinnene.

Steg 2

Legg 1 noriblad på sushimatten.

Steg 3

Fordel sushirisen på den med våte fingre.

Steg 4

Snu helt rundt.

Steg 5

Fordel wasabipasta og majones ned langs midten.

Steg 6

Legg rucola, fiskefingre, rød paprika og agurkstrimler på langs på toppen.

Steg 7

Drypp på med Kikkoman Sesamdressing.

Steg 8

Rull opp rullen.

Steg 9

Vikle inn i plastfoile, fest med sushimatten.

Steg 10

Skjær opp i 8 like store biter.

Steg 11

Vend begge i sesamfrø på to sider.

Steg 12

Garner med karse, majones og Kikkoman
Sesamdressing.