KIKKOMAN

# Maki Sushi

total tid **35 min.** **35 min.** tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
**290 kJ / 69 kcal**

Fett: **2 g** Protein: **4 g**
Karbohydrater: **8,6 g**

## INGREDIENSER

**12 porsjoner**

**Maki Sushi med sardiner og basilikum**

| | |
|---|---|
| **40 g** | sardinfillet, i olje (på boks) |
| **2 ts** | Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus |
| **2 ts** | syltet ingefær eller opphakket ingefær |
| **3,5** | basilikumblader |
| **0,5** | noriblad |
| **70 g** | kokt sushiris |
| **0,5 ts** | wasabipasta |

**Maki Sushi med laksepoke**

| | |
|---|---|
| **2** | laksestrimler, omtrent 6-9cm lange |
| **1 ss** | Kikkoman Saus Til Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje |
| **1** | lang agurkstrimmel, omtrent 10-12cm lange |
| **0,5** | noriblad |
| **70 g** | kokt sushiris |
| **0,5 ts** | wasabipasta |

**Alternativ til Kikkoman Poke Saus:**

| | |
|---|---|
| **10 g** | Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus |
| **3 g** | sukker |
| **2 g** | sitronsaft |

**Til servering:**

| | |
|---|---|
| | Syltet ingefær |
| | wasabipasta |
| | Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus |

## TILBEREDNING

**Steg 1**

1) Maki Sushi med sardiner og basilikum

1. Tørk oljen av sardinene med et papirhåndkle og hakk opp sardinene.
2. Legg sardinene i en bolle og tilsett Kikkoman Soyasaus.
3. Grovhakk ingefæren og plukk basilikumbladene.
4. Bland ingefær, basilikum og marinerte sardiner.
5. Legg ½ noriblad på sushimatten.
6. Fordel sushirisen på den med våte fingre.
7. Smør wasabipasta med fingeren på langs ned langs midten av sushirisen (wasabipasta kan sløyfes).
8. Legg 4 ts sardinblanding på langs ned langs midten av sushirisen.
9. Rull sammen ved hjelp av sushimatten og skjær i 6 like store biter.
10. Garner med syltet ingefær og wasabipasta.

**Steg 2**

2) Maki Sushi med laksepoke

1. Mariner laksestrimlene i Kikkoman Poke Sauce* i omtrent 30 minutter.
2. Fjern frøene fra agurken og skjær agurken i tynnere strimler.
3. Legg ½ noriblad på sushimatten.
4. Fordel sushirisen på den med våte fingre.
5. Smør wasabipasta med fingeren på langs ned langs midten av sushirisen

(wasabipasta kan sløyfes).

6. Legg marinerte laksestrimler og agurkstrimler på langs ned langs midten av sushirisen.
7. Rull sammen og skjær i 6 like store biter ved hjelp av sushimatten.
8. Garner med syltet ingefær og wasabipasta.