

Sushi-kaker

total tid **30 min.** 30 min. tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.394 kJ / 332 kcal

Fett: **18,9 g** Protein: **13,6 g**
Karbohydrater: **26,3 g**

INGREDIENSER

1 porsjoner

200 g kokt sushiris
2 kokte scampi, delt i to
1 ss ørretrogn
1 ts kaviar
1 håndfull ruccolaspirer (eller hagekarse)
3 sukkererter
0,5 avokado
1 snackagurk
1 reddik
1 gul daddeltomat
100 g røkelaks
2 ss majones
Wasabipasta etter smak

Til omelettstrimlene

1 ferskt egg
1 ss melk
1 ts potetmel
2 klype sukker
1 klype salt
1 ts vegetabilsk olje

Til de kokte shiitakesoppene

5 shiitake-sopp
1 ss lønnesirup (eller honning)
1 ss [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#)
0,5 ts sukker
100 dl vann
1 dl vann

Til servering

[Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#)

TILBEREDNING

Steg 1

Til omelettstrimlene; Bland alle ingrediensene unntatt oljen i en bolle. Varm en stekepanne og smør tynt med oljen. Hell i eggeblandingen, fordel den tynt (som en pannekake) og stek på begge sider. La omeletten avkjøles og skjær i tynne strimler (ca. 2 mm).

Steg 2

Til den kokte shiitake-soppen; Kutt stilkene av soppen. Ha soppen sammen med lønnesirup, soyasaus, sukker, og 100 ml vann i en liten panne og kok opp. Reduser varmen og la den koke til det nesten ikke er væske igjen. La den kokte shiitake-soppen avkjøles og skjær i tynne skiver (ca. 2 mm).

Steg 3

Til grønnsakene; Vask sukkererter, kutt av endene, blansjer sukkerertene og la dem avkjøles. Klapp sukkerertene tørre og skjær på skrå i ca. 1 cm brede skiver. Skjær avokado i ca 2 mm tynne skiver. Vask agurken, skjær i tynne strimler med en potetskreller eller ostehøvel, og rull opp til spisse blomster. Vask reddiken og høvle den i tynne skiver. Vask tomaten og skjær den i fire.

Steg 4

Til lakseblomstene, skjær røkt laks i strimler ca. 3-4 cm lange og ca. 2 cm brede. Legg kantene oppå hverandre med litt overlapping, og juster dem slik at de danner 3-4 ark. Vikle dem innover fra kanten.

La lakserullene stå og åpne toppen med en finger som en blomst (5 stykker).

Steg 5

For å avslutte, dekk bakepannen med plastfolie og fordel 1/3 av sushirisen på bunnen. Fordel avokadoskivene jevnt på toppen og fordel deretter enda 1/3 av sushirisen på toppen. Legg shiitake-soppskivene på toppen, fordel resten av sushi risen på toppen, dekk med plastfolie og trykk lett på.

Steg 6

Til serveringen; Fjern plastfolien, legg en tallerken over sushi-kaken og snu. Fordel omelettstrimlene på sushi-kaken, legg pent på de røkte lakseblomstene på toppen og pynt med de andre ingrediensene.

Steg 7

Rør majones sammen med wasabipasta. Pynt sushikaken med wasabi-majones på 4 steder og dryss ruccolaspirene over.

Steg 8

Server sushi-kaken med soyasaus og nyt resultatet.