KIKKOMAN

Gunkan-makisushi met garnalen & komkommer

totale tijd **15 min.** **15 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
226 kJ / 54 kcal

Vetten: **1,3 g** Eiwitten: **3,6 g**
Koolhydraten: **6,8 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

2 el	in blokjes gesneden komkommer
2 el	fijngehakte, gekookte garnalen
1 el	kruidenroomkaas
1	norivel
80 g	gekookte sushirijst*

Om te serveren:

Komkommer
garnalen
Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

VOORBEREIDING

Stap 1

Meng de komkommerblokjes, garnalen en roomkaas in een kom.

Stap 2

Snijd van 1 norivel een strook van 3 cm aan één kant tegen de lijnen en leg deze opzij.

Stap 3

Snijd 4 stroken nori volgens de aangegeven lijnen en leg ze klaar (circa 3 cm x 15 cm, 4 vellen).

Stap 4

Maak met natte vingers ovale balletjes van 4 x 20 g sushirijst.

Stap 5

Plaats een strook nori rond elk balletje, 'plak' het vast met enkele korrels van de kleefrijst en druk het goed aan.

Stap 6

Leg op elk rijstballetje een portie van het bereide komkommer garnalenmengsel.

Stap 7

Garneer de gunkan met komkommer en garnalen en serveer met Kikkoman sojasaus.