KIKKOMAN

Pittige tonijn- en zalmrolletjes

totale tijd **30 min.** **30 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
386 kJ / 92 kcal

Vetten: **5,4 g** Eiwitten: **3,3 g**
Koolhydraten: **7,2 g**

INGREDIËNTEN

16 porties

2	norivellen
400 g	gekookte sushirijst
Voor de pikante tonijn	
50 g	tonijn
1 el	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
0,25 tl	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
0,13 stuk	komkommer (2-3 reepjes komkommer)
2	blaadjes sla
0,17 stuk	avocado (3 lange schijfjes avocado)
Voor de pikante zalm	
100 g	zalm
1 el	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
0,25 tl	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
0,13 stuk	komkommer (2-3 reepjes komkommer)
2	blaadjes sla
0,13 stuk	gele paprika (4 reepjes paprika)
0,25 stuk	avocado (7-8 dunne schijfjes avocado)
Voor de kimchi mayonaise (meng 1:1)	
2 el	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
2 el	mayonaise
Voor de topping	
	Sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

Voor de pikante tonijnrolletjes, hak de tonijn in kleine reepjes en meng het in een kom met de kimchisaus en de sesamolie.

Stap 2

Voor de pikante zalmrolletjes, hak 50 g zalm in kleine reepjes en meng het in een kom met de kimchisaus en de sesamolie. Snijd de resterende 50 g zalm in dunne reepjes.

Stap 3

Was de groenten, dep ze droog en snijd de komkommer en gele paprika in reepjes. Snijd de avocado in dunne schijfjes.

Stap 4

Meng voor de kimchi mayonaise de ingrediënten door elkaar.

Stap 5

Leg 1 norivel op het werkvlak.

Stap 6

Verdeel de helft van de gekookte sushirijst erover met natte vingers.

Stap 7

Tobiko (kaviaar van vliegende vis)
Paprikapoeder
Bieslook of tuinkers
Fijne reepjes ui

Draai het volledig om.

Stap 8

Voor de pikante tonijnrolletjes, doe ¼ van de kimchi mayonaise in het midden van de uitgespreide rijst op één lijn, leg vervolgens de sla, komkommer en avocado in een lijn erbovenop en leg er dan de gemarineerde tonijn op.

Stap 9

Rol het geheel op met de handen, plaats vervolgens de vershoudfolie erop en vorm het dan met een sushimatje tot een stevige rol.

Stap 10

Verwijder het sushimatje en de vershoudfolie.

Stap 11

Snijd elke rol voorzichtig in 8 gelijke stukjes.

Stap 12

Doe op beide kanten van elke rol sesamzaadjes

Stap 13

Voor de pikante zalmrolletjes, leg 1 norivel op het werkvlak.

Stap 14

Verdeel de helft van de gekookte sushirijst erover met natte vingers.

Stap 15

Draai het volledig om.

Stap 16

Doe ¼ van de kimchi mayonaise in het midden van de uitgespreide rijst op één lijn, leg vervolgens de

sla, komkommer en gele paprika in een lijn erbovenop en leg er dan de gemarineerde zalm op.

Stap 17

Rol het geheel op met de handen, leg afwisselend dungesneden zalm en avocado op de rol, plaats vervolgens de vershoudfolie erop en vorm het dan met een sushimatje tot een stevige rol.

Stap 18

Verwijder het sushimatje en de vershoudfolie.

Stap 19

Snijd elke rol voorzichtig in 8 gelijke stukjes.

Stap 20

Indien gewenst, serveer het met een topping (bijv. tuinkers, tobiko) en de rest van de kimchi mayonaise.