KIKKOMAN

Poké-mayonaisedip met mango en gebakken sushiballetjes

totale tijd **60 min.** **35 min.** voorbereidingstijd **25 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.463 kJ / 588 kcal

Vetten: **21 g** Eiwitten: **21,7 g**
Koolhydraten: **76 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

800 g	gekookte sushirijst
60 ml	Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst (125ml) (alternatief: 2 eetlepels rijstazijn, 1 theelepel suiker en een snufje zout)
1	sjalot
50 g	mangovruchtvlees
1 el	gehakte koriander
1 tl	chilivlokken
50 g	mayonaise
50 g	Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade
20 g	verse spinazie
1	norivel
50 g	wortel
100 g	rosbief (plakjes)
100 g	camembert
5	kerstomaatjes
10	basilicumblaadjes
2	eieren
70 g	Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl
	plantaardige olie om in te bakken

VOORBEREIDING

Stap 1

800 g gekookte sushirijst - **60 ml** Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst (125ml) **1** sjalot - **50 g** mangovruchtvlees - **1 el** gehakte koriander - **1 tl** chilivlokken - **50 g** mayonaise - **50 g** Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade
Meng de nog warme rijst met de Kikkoman Smaakverfijner voor Sushi Rijst en zet even apart. Snijd de sjalot fijn. Pureer het mangovruchtvlees en meng het met de sjalot, koriander, chilivlokken, mayonaise en Kikkoman Poke Saus.

Stap 2

20 g verse spinazie - **1** norivel - **50 g** wortel - **100 g** rosbief (plakjes) - **100 g** camembert - **5** kerstomaatjes
Snijd de spinazie en het norivel fijn. Snijd de wortel in kleine blokjes en meng met de spinazie en het norivel. Snijd de rosbief en camembert ieder in tien stukjes. Halveer de tomaatjes.

Stap 3

10 basilicumblaadjes
Verdeel de rijst in 20 porties en duw ze zachtjes wat platter met behulp van vershoudfolie. Leg de rosbief, wortel, spinazie en de stukjes norivel in het midden van de 10 porties rijst. Leg de camembert, tomaat en basilicum in het midden van de overgebleven 10 porties. Gebruik de vershoudfolie om kleine balletjes te vormen van de rijst, om de vulling heen.

Stap 4

2 eieren - **70 g** Kikkoman Panko - Knapperig

Paneermeel in Japanse Stijl - plantaardige olie om in te frituren

Klop de eieren los en dip de sushiballetjes erin. Bedek ze dan met de Kikkoman Panko. Verhit de olie in een pan tot circa 165 °C en frituur de sushiballetjes 3-5 minuten. Serveer met de dip.