KIKKOMAN

Rosbiefrolletjes

totale tijd **45 min.** **45 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
384 kJ / 91 kcal

INGREDIËNTEN

8 porties

320 g	gekookte sushi-rijst
1	augurkje
200 g	runderlende
1 tl	wasabipasta
1	kleine rode paprika
3 el	Kikkoman Yakitorisaus - Topping & Marinade
	Wat bieslook

Tevens

plastic huishoudfolie, een bamboe uitrolmat

VOORBEREIDING

Stap 1

Hak de augurk in kleine blokjes en voeg toe aan de rijst. Snijd het vlees in plakken van circa 25 g. Wikkel deze in huishoudfolie en plet ze tot ze ongeveer 4 x 10 cm zijn. Leg de vleesplakken op afzonderlijke stukjes huishoudfolie en verdeel er een dun laagje wasabipasta overheen. Rol de sushi-rijst tussen uw handen tot u 8 rolletjes heeft van elk 10 cm lang. Leg ze bovenop de vleesplakjes en sluit de folie. Vorm een gelijkmatige sushi-rol met behulp van een bamboe uitrolmat. Was en halveer de paprika, verwijder de zaadkern en snijd hem in dunne reepjes.

Stap 2

Verwijder de huishoudfolie en 'rooster' het oppervlak van de vleesrol op een fornuis of gaskookplaat. Pak de rollen opnieuw in folie en laat ze ongeveer 10 minuten rusten. Snijd in circa 4-5 plakjes met de folie er nog omheen, verwijder het daarna. Smeer de sushi met een borsteltje in met Kikkoman Yakitori Saus, garneer met bieslook en paprikareepjes en serveer.