

# Vegetarische Temaki

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

Voedingswaarde (per portie):

**753 kJ / 179 kcal**

## INGREDIËNTE

### N

3 porties

<b>30 g</b>	dungesneden rode en gele puntpaprika's
<b>60 g</b>	dungesneden groene asperges
<b>6</b>	slablaadjes
<b>6</b>	nori-vellen
<b>180 g</b>	gekookte en gekruide sushirijst
	Wasabi
	Mayonaise

### Om te dippen:

Kikkoman Natuurlijk  
Gebrouwen Sojasaus

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Snijd de nori-vellen in rechthoeken van ongeveer 15 x 10 cm. Verdeel de sushi-rijst in 6 porties. Verspreid een portie sushi rijst over de linkerhelft van elk nori-vel (circa 4 cm breed). Druk een groef in de rijst voor de vulling en bestrijk die met wasabi en mayonaise.

### Stap 2

Verdeel de vulling (paprika's, asperge, sla) gelijkmatig over de rijstporties en rol het nori-vel voorzichtig in de vorm van een kegel, door in één hoek te beginnen.