

Visstickrol (uramaki)

totale tijd **15 min.** 5 min. voorbereidingstijd **10 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

588 kJ / 141 kcal

Vetten: **7,7 g** Eiwitten: **7 g**

Koolhydraten: **10,4 g**

INGREDIËNTEN

8 porties

2	vissticks (bevroren)
	Olie om te bakken of te frituren
1	norivel
200 g	gekookte sushirijst
0,5 tl	wasabipasta
2 tl	mayonaise
1	handvol rucola
6	reepjes rode peper
2	reepjes komkommer
2 tl	<u>Kikkoman Sesamsaus</u>
2 el	geroosterde sesamzaadjes

Alternatief voor de Kikkoman Sesam dressing:

10 g	pindakaas
10 g	water
2 g	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
2	druppeltjes sesamolie

Om te serveren:

tuinkers
mayonaise
Kikkoman Sesamsaus
Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

VOORBEREIDING

Stap 1

Bak of frituur de vissticks.

Stap 2

Leg 1 norivel op het sushimatje.

Stap 3

Verdeel de sushirijst met natte vingers over het norivel.

Stap 4

Draai het volledig om.

Stap 5

Smeer een dunne lijn wasabipasta en mayonaise in de lengte langs het midden.

Stap 6

Leg er in de lengte rucola, vissticks, reepjes rode peper en komkommer op.

Stap 7

Besprenkel het geheel met Kikkoman Sesam dressing.

Stap 8

Rol het op.

Stap 9

Wikkel het in folie, fixeer het met het sushimatje en verwijder de folie.

Stap 10

Snijd het in 8 gelijke stukjes.

Stap 11

Rol de sushi door de sesamzaadjes.

Stap 12

Maak de sushi af met tuinkers, mayonaise en Kikkoman Sesam dressing.