KIKKOMAN

Roll di bastoncini di pesce (Uramaki)

Tempo totale **15 Min** **5 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
588 kJ / 141 kcal

Grassi: **7,7 g** Proteine: **7 g**
Carboidrati: **10,4 g**

INGREDIENTI

8 Porzioni

2	bastoncini di pesce
	Olio per frittura
1	foglio di alga nori
200 g	di riso per sushi cotto
0,5 cucchiaino	di pasta wasabi
2 cucchiaini	di maionese
1	manciata di rucola
6	strisce di peperone rosso
2	strisce di cetriolo
2 cucchiaini	Condimento al Sesamo Kikkoman
2 cucchiai	di semi di sesamo tostati

Alternativa al condimento al sesamo Kikkoman:

10 g	di burro di arachidi
10 g	di acqua
2 g	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
2	gocce di olio di sesamo

Per servire:

crescione
maionese
Condimento al Sesamo Kikkoman
Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Friggere i bastoncini di pesce.

Passaggio 2

Posizionare 1 foglio di alga nori sul tappetino da sushi.

Passaggio 3

Stendervi il riso da sushi con le dita inumidite.

Passaggio 4

Capovolgere.

Passaggio 5

Spalmare la pasta wasabi e la maionese al centro orizzontalmente.

Passaggio 6

Sopra, posizionare la rucola, i bastoncini di pesce, le strisce di peperone rosso e di cetriolo orizzontalmente.

Passaggio 7

Completare con salsa dressing Kikkoman al sesamo.

Passaggio 8

Arrotolare.

Passaggio 9

Avvolgere con della pellicola trasparente, fissare con il tappetino da sushi e srotolare.

Passaggio 10

Tagliare in 8 pezzi della stessa dimensione.

Passaggio 11

Ripassare entrambi i lati nei semi di sesamo.

Passaggio 12

Completare con crescione, maionese e condimento al sesamo Kikkoman.