

Salsa dip di maionese al mango con polpettine di sushi fritte

Tempo totale **60 Min** 35 Min Tempo di preparazione 25 Min Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

2.463 kJ / 588 kcal

Grassi: **21 g** Proteine: **21,7 g**

Carboidrati: **76 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

800 g di riso per sushi cotto
60 ml Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman (125ml) (in alternativa 2 cucchiaini di aceto di riso, 1 cucchiaino di zucchero e 1 pizzico di sale)
1 scalogno
50 g polpa di mango
1 cucchiaino di coriandolo tritato
1 cucchiaino di peperoncino tritato
50 g di maionese
50 g Salsa a Base di Salsa di Soia ed Olio di Sesamo per Insalata a Base di Pesce, Poke Kikkoman
20 g di foglie di spinaci
1 foglio di alga nori
50 g di carota
100 g di roast beef (affettato)
100 g di camembert
5 pomodori ciliegini
10 foglie di basilico
2 uova
70 g Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese
olio vegetale per friggere

PREPARAZIONE

Passaggio 1

800 g di riso per sushi cotto - **60 ml** Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman (125ml) **1** scalogno - **50 g** polpa di mango - **1 cucchiaino** di coriandolo tritato - **1 cucchiaino** di peperoncino tritato - **50 g** di maionese - **50 g** Salsa a Base di Salsa di Soia ed Olio di Sesamo per Insalata a Base di Pesce, Poke Kikkoman
Mescolare il riso con il Condimento per Sushi Kikkoman mentre è ancora caldo, quindi mettere da parte. Tritare finemente lo scalogno. Frullare la polpa di mango e mescolare con lo scalogno, il coriandolo, le scaglie di peperoncino, la maionese e la Salsa Poke Kikkoman.

Passaggio 2

20 g di foglie di spinaci - **1** foglio di alga nori - **50 g** di carota - **100 g** di roast beef (affettato) - **100 g** di camembert - **5** pomodori ciliegini
Tritare finemente gli spinaci insieme al foglio di alga nori. Tagliare la carota a cubetti e mescolare con l'alga nori e gli spinaci. Tagliare il roast beef e il camembert in 10 pezzi ciascuno. Tagliare quindi a metà i pomodorini.

Passaggio 3

10 foglie di basilico
Dividere il riso in 20 porzioni, avvolgere nella pellicola trasparente e appiattire delicatamente. Mettere il roast beef, le carote, gli spinaci e il foglio di alga nori al centro di 10 porzioni di riso. Mettere il camembert, il pomodoro e il basilico al centro delle restanti 10 porzioni. Utilizzare il foglio di plastica per modellare il riso.

Passaggio 4

2 uova - 70 g Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese - olio vegetale per friggere
Sbattere l'uovo e immergervi le palline di sushi, quindi ricoprire con il Panko Kikkoman. Riscaldare l'olio in una padella a ca. 165 °C e friggere le palline di sushi per 3-5 minuti. Servire con la salsa.