

Kasvis-Temaki

kokonaisaika **30 min** **30 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):

753 kJ / 179 kcal

AINEKSET

3 annosta

30 g	paprikaa, keltaisia ja punaisia
60 g	parsaa
6	salaatinlehteä
6	merileväarkkia
180 g	keitettyä ja maustettua sushiriisiä
	wasabia
	majoneesi

Tarjoiluun:

Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

VALMISTUS

Vaihe 1

Keitä riisi pakkauksen ohjeiden mukaan. Mausta riisi viinietikalla valuta ja jäähdytä. Leikkaa merileväarkit puoliksi poikittain ja leikkaa myös reunoja hieman pois, noin 15x10 cm suorakulmioon. Aseta puolikas arkki kädellesi kiiltävä puolin alaspäin. Paina n. 30 g sushiriisiä merileväarkin vasemmalle puolelle ja levitä ohut kerros wasabia sen päälle. Leikkaa täyte (esim. kurkku, avokado, surimi) ohuiksi suikaleiksi ja asettele niitä levyn etureunaan. Rullaa noriarkki ja täyte tötterön muotoiseksi sushiksi. Sulje reunat pienellä määrällä riisiä ja nauti.