KIKKOMAN

Paahtopaisti-avokadosushikakku

kokonaisaika **25 min** **25 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
959 kJ / 229 kcal

Rasva: **14,3 g** Proteiini: **7 g**
Hiilihydraatit: **17,1 g**

AINEKSET

1 annosta

200 g	keitettyä sushiriisiä
0,5	avokado
20	kurkkua (poista siemenet)
1 rkl	majoneesia
50 g	naudanpaistileikettä
0,5	norilevy
	1 punainen ja 1 keltainen miniluumutomaatti
	vihanneskrassia
2 rkl	Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike

Munakokkeli

1	kananmuna
2 hyppyselli	sokeria
stä	
1 hyppyselli	suolaa
nen	
	kasviöljyä

Piparjuuritahna

1 tl	piparjuuritahnaa
1 rkl	tuorejuustoa

VALMISTUS

Vaihe 1

Valmista ensin munakokkeli. Sekoita kananmuna, sokeri ja suola hyvin keskenään. Sivele pinnoitetulle paistinpannulle öljyä talouspaperilla. Kaada munaseos kylmälle pannulle, nosta lämpö keskilämmölle (jotta munaseos ei pala) ja paista, kunnes munaseos on kokonaan hyytynyt. Paloittele hyytynyt munaseos lastalla pieniksi paloiksi.

Vaihe 2

Leikkaa avokadon hedelmäliha ja kurkku pieniksi kuutioiksi ja lisää joukkoon majoneesi. Leikkaa naudanpaistileikkeet paloiksi.

Vaihe 3

Sekoita piparjuuritahna ja tuorejuusto keskenään ja lusikoi seos pieneen pursotinpussiin.

Vaihe 4

Vuoraa leipävuoka tuorekelmulla ja levitä naudanpaistisuikaleet pohjalle. Levitä päälle avokado-kurkkumajoneesi. Levitä päälle puolet sushiriisistä. Nosta sushiriisin päälle ensin norilevy ja levitä sen päälle munakokkeli. Levitä päälle loput sushiriisistä.

Vaihe 5

Peitä tuorekelmulla ja paina kevyesti kasaan, jotta kakusta tulee tiivis. Pese tomaatit ja leikkaa

siivuiksi.

Vaihe 6

Poista tuorekelmu kakun päältä ja kumoa sushikakku lautaselle. Poista loput tuorekelmusta ja sivele naudanpaistisiivujen pintaan Teriyaki-kastiketta. Pursota sushikakun päälle 4 pursotusta piparjuuritahnalla, koristele tomaattisiivuilla ja vihanneskrassilla. Tarjoa herkullinen sushikakku soijakastikkeen kanssa.