

# Paahtopaisti-sushirulla

kokonaisaika **45 min** 45 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):

**384 kJ / 91 kcal**

## AINEKSET

8 annosta

<b>320 g</b>	keitettyä ja maustettua sushiriisiä
<b>1</b>	pieni cocktailkurkku
<b>200 g</b>	ulkofileetä
<b>1 tl</b>	wasabia
<b>1</b>	pieni punainen chili
<b>3 rkl</b>	Kikkoman Yakitori-kastike
	ruohosipulia
	Kikkoman maustekastike sushiriisille (125ml)

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Découper le concombre très petits dés et mélanger au riz. Couper la viande en 8 fines tranches et les mettre sur des feuilles (environ 4 x 10 cm) de film alimentaire. Déposer un peu de wasabi sur chacune des tranches de bœuf.

### Vaihe 2

Déposer une couche de riz sur les 8 tranches de viande. Déposer une par une les tranches de bœuf avec leur film alimentaire sur une natte de bambou. A l'aide de celle-ci, faire un rouleau afin de donner une forme cylindrique aux tranches de bœuf. Découper le piment en fines rondelles, après l'avoir épépiné.

### Vaihe 3

Enlever le film alimentaire et faire légèrement dorer les rouleaux à l'aide d'un chalumeau de cuisine. Disposer à nouveau les rouleaux dans du film alimentaire et faire reposer environ 10 minutes.

### Vaihe 4

Former 4 à 5 makis dans chaque rouleau. Enlever le film alimentaire seulement après découpe. Napper de sauce Yakitori et décorer de rondelles de piment et de ciboulette.