KIKKOMAN

Sieni-pekonirullat

kokonaisaika **30 min**

Ravintosisältö (per annos):
490 kJ / 117 kcal

Rasva: **7,7 g** Proteiini: **6,3 g**
Hiilihydraatit: **6,1 g**

AINEKSET

6 annosta

6	pientä rypästä talvijuurekkaita (noin 15–20 sientä) puhdistettuina
6	siivua savupekonia
2 rkl	vaahterasiirappia
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 tl	seesaminsiemeniä
	Lisäksi saatat tarvita 6 cocktailtikkua

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna uuni 220 asteeseen (kiertoilmauuni 180 asteeseen). Vuoraa matala uunipelti leivinpaperilla.

Vaihe 2

Kääri pekonisiivut sienten ympärille niin, että sienten lakit jäävät näkyviin. Kiinnitä rullat tarvittaessa cocktailtikuilla ja nosta rullat uunipellille.

Vaihe 3

Sekoita vaahterasiirappi ja soijakastike keskenään ja sivele kuorrutetta runsaasti rullien päälle. Paista rullia uunissa 10 minuuttia. Nosta rullat pois uunista ja valuta pekonista valunut neste pois, jotta pekoni ruskistuu. Sivele kuorrutetta uudelleen rullien päälle ja paista rullia uunissa vielä 10–15 minuuttia, kunnes pekoni on kypsää, tahmaista ja kullanruskeaa.

Vaihe 4

Poista cocktailtikut ja sivele kuorrutetta pintaan vielä kerran. Ripottele päälle seesaminsiemeniä ja paista uunissa vielä muutama minuutti, jotta seesaminsiemenet paahtuvat. Tarjoa heti.