KIKKOMAN

Vegaaninen kabayaki-sushi

kokonaisaika **50 min** **20 min** esivalmistelut **30 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.824 kJ / 435 kcal

Rasva: **5,9 g** Proteiini: **10,4 g**
Hiilihydraatit: **79,5 g**

AINEKSET

2 annosta

150 g	sushiriisiä
210 ml	vettä
3 rkl	Kikkoman maustekastike sushiriisille (125ml)
2	munakoisoa
1 rkl	auringonkukkaöljyä
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 rkl	Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike
2 rkl	sokeria
2 rkl	sakea (tai makeaa valkoviiniä)
1 rkl	vettä (kastikkeeseen)
10 g	silputtua kevätsipulia
	Hyppysellinen shichimi-chilipippuria tai chilijauhetta

VALMISTUS

Vaihe 1

150 g sushiriisiä - **210 ml** vettä - **3 rkl** Kikkoman maustekastike sushiriisille (125ml) - **2** munakoisoa
Huuhtele riisi 3–4 kertaa ja valuta siivilässä. Laita sitten riisi ja 210 ml vettä kattilaan ja liota 20 minuuttia. Keitä riisi ja sekoita Kikkomanin maustekastike sushiriisille riisin sekaan sen ollessa vielä kuumaa.

Poista munakoisojen kannat ja kuori ne.

Kääri kokonaiset munakoisot tuorekelmuun ja lämmitä niitä mikrossa 2 minuuttia (800 W, varmistathan, että tuorekelmu on mikronkestävää).

Vaihe 2

1 rkl auringonkukkaöljyä
Halkaise munakoisot, niin että ne jäävät toisesta reunasta kiinni. Vedä munakoison pintaan haarukalla viivoja. Ruskista munakoisot auringonkukkaöljyssä kummaltakin puolelta.

Vaihe 3

2 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2 rkl** Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike - **2 rkl** sokeria - **2 rkl** sakea (tai makeaa valkoviiniä) - **1 rkl** vettä (kastikkeeseen)
Laita Kikkomanin soijakastike, Kikkomanin mirin-tyylinen makea kastike, sokeri, sake (tai makea valkoviini) ja vesi kattilaan ja keitä munakoisoja alhaisella lämmöllä 5 minuuttia. Ota munakoisot pois kattilasta ja anna jäähtyä. Kun ne ovat

jäähtyneet, taputtele ylimääräinen neste talouspaperilla.

Vaihe 4

10 g silputtua kevätsipulia - Hyppysellinen shichimi-chilipippuria tai chilijauhetta
Paloittele munakoisot vinottain leikaten. Muotoile riisistä haluamasi kokoisia nigirejä (riisipalloja) ja asettele munakoisopalat niiden päälle.

Keitä loput kattilassa olevasta kastikkeesta kokoon ja kaada nigirien päälle. Koristele nigirit silputulla kevätsipulilla. Viimeistele hyppysellisellä shichimi-chilipippuria tai chilijauhetta.