

Vietnam soslu kral istiridye mantarlı yaz ruloları

toplam süre **20 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 5 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.045 kJ / 250 kcal

Yağ: **8 gr** Protein: **6 gr**
Karbonhidrat: **40 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

200 gr	didiklenmiş kral istiridye mantarı
40 ml	<u>Kikkoman Poke Sos</u>
1 gr	beş baharat karışımı
2 yemek kaşığı	sıvı yağ
50 gr	marul (ince doğranmış)
10 gr	taze kişniş yaprağı
10 gr	taze nane yaprağı
30 gr	avrulmuş yer fıstığı
100 gr	pişmiş pirinç şehriye
9	adet pirinç kâğıdı
Vietnam sosu için:	
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
2 yemek kaşığı	yeşil limon suyu
2 yemek kaşığı	şeker
1	diş doğranmış sarımsak
1	adet küçük acı biber (ince doğranmış)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

200 gr didiklenmiş kral istiridye mantarı - **40 ml** Kikkoman Poke Sos - **1 gr** beş baharat karışımı - **1 yemek kaşığı** sıvı yağ
Orta ateşte bir tavayı ısıtın ve bir miktar yağ ekleyin. Didiklenmiş kral istiridye mantarlarını yumuşayıp altın kahverengi olana kadar yaklaşık 5-7 dakika soteleyin. Kikkoman Sauce for Poke Bowl ve beş baharat karışımını ekleyip bir dakika daha pişirin. Soğumaya bırakın.

Adım 2

50 gr marul (ince doğranmış) - **10 gr** taze kişniş yaprağı - **10 gr** taze nane yaprağı - **30 gr** kavrulmuş yer fıstığı - **100 gr** pişmiş pirinç şehriye - **9** adet pirinç kâğıdı
Fazla derin olmayan bir kaba soğuk su doldurun. Pirinç kâğıdını yumuşayana kadar birkaç saniye suya batırın. Kâğıdı temiz bir yüzeye düz şekilde yayın. Kağıdın ortasına bir tutam doğranmış marul, ardından pişmiş şehriye, mantar, kişniş yaprakları, nane yaprakları ve doğranmış kuruyemişlerden koyun. Kâğıdın kenarlarını iç malzemenin üzerine katlayın, ardından iç malzemeyi tamamen kapatacak şekilde alttan sıkıca sarın. Kalan malzemelerle işlemi tekrarlayın.

Adım 3

1 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **2 yemek kaşığı** yeşil limon suyu - **2 yemek kaşığı** şeker - **1** diş doğranmış sarımsak - **1** adet küçük acı biber (ince doğranmış)
Küçük bir kâsede Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce, yeşil limon suyu, şeker, doğranmış sarımsak ve ince bir şekilde doğranmış acı biberi şeker

özünene kadar çırpın. Spring roll'larla birlikte servis yapın.