

Balık Kroket Roll (Uramaki)

toplam süre **15 dak.** 5 dak. hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
588 kJ / 141 kcal

Yağ: **7,7 gr** Protein: **7 gr**
Karbonhidrat: **10,4 gr**

MALZEMELER

8 porsiyon

- 2** adet balık kroket (dondurulmuş)
Fritözde veya kızgın yağda kızartma için sıvı yağ
- 1** Nori yosunu
- 200 gr** pişmiş suşi pirinci
- 0,5 tatlı kaşığı** wasabi ezmesi
- 2 tatlı kaşığı** mayonez
- 1** avuç roka
- 6** adet kırmızı biber şeridi
- 2** adet salatalık şeridi
- 2 tatlı kaşığı** Kikkoman Susam Sosu
- 2 yemek kaşığı** kavrulmuş susam
- Kikkoman Susamlı Sosa Alternatif:**
- 10 gr** fıstık ezmesi
- 10 gr** su
- 2 gr** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 2** damla susam yağı

Servis için:

Tere
mayonez
Kikkoman Susam Sosu
Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Balık kroketleri fritözde veya yağda kızartın.

Adım 2

1 adet Nori yosununu suşi matının üzerine yerleştirin.

Adım 3

Üzerine ıslatmış olduğunuz parmaklarınızla suşi pirincini yayın.

Adım 4

Tamamen çevirin.

Adım 5

Wasabi ezmesini ve mayonezi ortalarına uzunlamasına ince bir şekilde yayın.

Adım 6

En üste rokayı, balık kroketleri, kırmızı biber ve salatalık dilimlerini uzunlamasına yerleştirin.

Adım 7

Üzerine Kikkoman Susamlı Sos gezdirin.

Adım 8

Ruloyu yuvarlayın.

Adım 9

Streç filme sarın, suşı matı ile şekil verin ve matı açın.

Adım 10

Aynı büyüklükte 8 eşit parçaya kesin.

Adım 11

Her iki tarafını da susama batırın.

Adım 12

Tere, mayonez ve Kikkoman Susam Sosu ile servis edin.