

Balık Krokot 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 krokot (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 Susamlı Salata 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 Susamlı Salata Sosu
 - Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Balık krokotleri 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 krokotleri, 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.