KIKKOMAN

Mango poke mayonez soslu kızarmış suşi topları

toplam süre **60 dak.** **35 dak.** hazırlık süresi **25 dak.** pişme süresi

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

Yağ: **21 gr** Protein: **21,7 gr**
Karbonhidrat: **76 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

800 gr	pişirilmiş suşi pirinci
60 ml	Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (125ml) (alternatif olarak, 2 yemek kaşığı pirinç sirkesi, 1 çay kaşığı şeker ve 1 tutam tuz)
1	arpacık soğanı
50 gr	mango püresi
1 yemek kaşığı	doğranmış kişniş
1 tatlı kaşığı	pul biber
50 gr	mayonnaise
50 gr	Kikkoman Poke Sos
20 gr	ıspanak yaprağı
1	nori yaprağı
50 gr	havuç
100 gr	rosto biftek (söğüş)
100 gr	camambert peyniri
5	çeti domates
10	fesleğen yaprağı
2	yumurta
70 gr	Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
	Bitkisel yağ (kızartma için)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

800 gr pişirilmiş suşi pirinci - **60 ml** Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (125ml) **1** arpacık soğanı - **50 gr** mango püresi - **1 yemek kaşığı** doğranmış kişniş - **1 tatlı kaşığı** pul biber - **50 gr** mayonnaise - **50 gr** Kikkoman Poke Sos
Pirinç hala ılıkken, Kikkoman Seasoning for Sushi Rice ile karıştırın ve bir kenara koyun. Arpacık soğanını ince ince doğrayın. Mango tazeyken püre haline getirin ve arpacık soğanı, kişniş, pul biber, mayonez ve Kikkoman Poke Sauce ile karıştırın.

Adım 2

20 gr ıspanak yaprağı - **1** nori yaprağı - **50 gr** havuç - **100 gr** rosto biftek (söğüş) - **100 gr** camambert peyniri - **5** çeti domates
Ispanağı nori yaprağıyla ince ince doğrayın. Havucu küp küp doğrayın. Ardından ıspanak ve nori yaprağıyla karıştırın. Rosto bifteği ve camambert peynirini (her birini)10 parçaya bölün. Domatesleri ikiye bölün.

Adım 3

10 fesleğen yaprağı
Pirinci 20 parçaya bölün ve streç film arasında düzleştirin. Rosto bifteği, havuçları, ıspanağı ve nori yaprağını, 10 porsiyonluk pirincin ortasına yerleştirin. Camambert peynirini, domatesi ve fesleğeni de kalan 10 porsiyonluk pirincin üzerine yerleştirin. Pirinci, dolgu malzemeleri etrafında top şekline getirmek için plastik folyoyu kullanın.

Adım 4

2 yumurta - **70 gr** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı - Bitkisel yağ (kızartma için)

Yumurtayı çırpın ve suşi toplarını içine batırın. Ardından suşi toplarını Kikkoman Panko ile kaplayın. Bir tavada yağı yaklaşık 165 °C'ye ısıtın ve suşi toplarını 3-5 dakika kadar kızartın. Sosla servis yapın.