KIKKOMAN

Meyve dolgulu “summer roll”

toplam süre **30 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **20 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.842 kJ / 440 kcal

Yağ: **20 gr** Protein: **6 gr**
Karbonhidrat: **58 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Hindistan cevizli pirinç:

150 gr	pirinç
400 ml	konserve hindistan cevizi sütü
100 ml	su
1 yemek kaşığı	hindistan cevizi rendesi
2 tatlı kaşığı	şeker
1 tatlı kaşığı	Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu

Çikolata sos:

100 gr	bitter çikolata
3 yemek kaşığı	Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu
1 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
1 tatlı kaşığı	şeker

Roll’lar:

6	adet pirinç yufkası
1	muz
	Birkaç dilim mango
4	çilek
	Birkaç yaban mersini
	Birkaç frambuaz

HAZIRLANIŞ

Adım 1

150 gr pirinç - **400 ml** konserve hindistan cevizi sütü - **100 ml** su - **1 yemek kaşığı** hindistan cevizi rendesi - **2 tatlı kaşığı** şeker - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu
Pirinci yıkayıp bir tencereye alın. Üzerine hindistan cevizi sütünü ve suyu ekleyin. Hindistan cevizi rendesi, şeker ve Kikkoman Gluten Free Soy Sauce’u ilave edin. Kısık ateşte 20 dakika pişirin.

Adım 2

100 gr bitter çikolata - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **1 tatlı kaşığı** şeker
Çikolatayı ince ince doğrayıp bir kâseye alın. Üzerine Kikkoman Gluten Free Soy Sauce, Kikkoman Sesame Oil ve şeker ekleyin. Kâseyi sıcak su dolu bir tencerenin üzerine yerleştirip çikolatayı sürekli karıştırarak eritin ve tamamen homojen hâle gelince ocaktan alın. Bir kenarda bekletin.

Adım 3

6 adet pirinç yufkası - **1** muz - Birkaç dilim mango - **4** çilek - Birkaç yaban mersini - Birkaç frambuaz
Pirinç yufkalarını ılık suda bekletin, ardından nazikçe kurulayın. Muzu, mangoyu ve çilekleri dilimleyin. Her bir pirinç yufkasının ortasına biraz hindistan cevizli pirinç ve meyve koyun.
İlk iki roll’a muz dilimleri ve birkaç yaban mersini; sonraki iki roll’a muz ve frambuaz ekleyin. Kalan iki roll için de mango ve çilek kullanın.

Adım 4

Summer roll’ları çikolata sosuyla servis edin.