KIKKOMAN

Rozbif Rulosu

toplam süre **45 dak.** **45 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
384 kJ / 91 kcal

MALZEMELER

8 porsiyon

320 gr	pişmiş, baharatlandırılmış suşi pilavı
1	adet küçük kornişon turşu
200 gr	taze rozbif
1 tatlı kaşığı	wasabi sos
1	küçük kırmızı acı biber
3 yemek kaşığı	Kikkoman Yakitori Sos
	Bir kaç yaprak frenksoğanı
Ayrıca	
	streç film, bambu sarma hasırı, gazlı boynuz yakıcı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Salatalık turşusu küçük küpler halinde doğranır, pilavla karıştırılır. Et, 25 gramlık ince dilimlere doğranır. Daha sonra yaklaşık 4x10 cm ölçüsünde olacak şekilde streç folyo arasına bastırılır. Et dilimlerinin her biri yeni streç folyoya koyulur, üzerine wasabi sürülür.

Adım 2

Suşi pilavı, elle şekil vererek 10 cm'lik 8 şerit haline getirilir, etlerin üzerine yerleştirilip streç filmle kapatılır. Bambu sarma hasırıyla eşit kalınlıkta rulolar haline getirilir. Kırmızı acı biber, boydan boya ikiye bölünür, çekirdekleri ayıklanır, yıkanır ve ince şeritlere doğranır.

Adım 3

Streç folyo çıkartılır ve et rulolarının üst kısmı, gazlı boynuz yakıcıyla hafifçe „kızartılır". Rulolar tekrar folyoya sarılır ve yaklaşık 10 dakika dinlenmeye bırakılır. Folyoyla birlikte 4-5 dilime doğrandıktan sonra folyo çıkartılır. Suşi'ye, Teriyaki & Marinade sürülür, frenksoğanı ve acı biberle süslenip servis edilir.