KIKKOMAN

Sebzeli, beyaz peynirli ve zeytinli “summer roll”

toplam süre **15 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.026 kJ / 484 kcal

Yağ: **33 gr** Protein: **13 gr**
Karbonhidrat: **31 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

6	adet pirinç yufkası
1	uzun salatalık
1	avokado
150 gr	beyaz peynir
100 gr	siyah zeytin
0,5 demet	fesleğen
2 yemek kaşığı	ay çekirdeği içi
200 gr	yoğurt
3 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
1	diş sarımsak, ezilmiş
0,5 tatlı kaşığı	öğütülmüş karabiber
1 yemek kaşığı	doğranmış fesleğen

HAZIRLANIŞ

Adım 1

6 adet pirinç yufkası - **1** uzun salatalık - **1** avokado - **150 gr** beyaz peynir
Salatalık, avokado ve beyaz peyniri şeritler hâlinde kesin. Pirinç yufkalarını yumuşayıncaya kadar suda bekletin.

Adım 2

100 gr siyah zeytin - **0,5 demet** fesleğen - **2 yemek kaşığı** ay çekirdeği içi
Her bir pirinç yufkasının üzerine bir miktar beyaz peynir ve ilk adımdaki sebzelerden yerleştirin. Üzerine zeytin, ay çekirdeği içi ve birkaç fesleğen yaprağı ekleyin. Sıkıca sarın.

Adım 3

200 gr yoğurt - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **1** diş sarımsak, ezilmiş - **0,5 tatlı kaşığı** öğütülmüş karabiber - **1 yemek kaşığı** doğranmış fesleğen
Tüm malzemeleri pürüzsüz bir sos hâline gelene kadar karıştırın. Summer roll’ları narenciye aromalı sos eşliğinde servis edin.