

Suşi pilavlı teriyaki kalamar

toplam süre **35 dak.** 20 dak. hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

- 100 gr** yeşil salata (örneğin, kıvırcık veya göbek)
- 3 yemek kaşığı** suşi zencefil
- 3** adet dilimlenmiş taze soğan
- 3 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Yuzu Soya Sosu
- 4** adet orta boy kalamar (80–100 gr arası, temizlenmiş)
- 250 gr** pişmiş suşi pirinci (ipuçları bölümüne bakın)
- 1 yemek kaşığı** bitkisel yağ
- 4 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı ve İslî Teriyaki Barbekü Sosu
- 2 yemek kaşığı** tuzlu yer fıstığı
- 1** adet 4'e bölünmüş yuzu (alternatif: yeşil limon)

Ek olarak:

Ahşap şişler (kalamaları kapatmak için)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

100 gr yeşil salata - **3 yemek kaşığı** suşi zencefil - **3** adet dilimlenmiş taze soğan - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Yuzu Soya Sosu
Salatayı yıkayıp kurutun, damarlarını ayıklayın. Dip sosu için suşi zencefilini ince şeritlere kesin ve taze soğanlarla birlikte Kikkoman Yuzu Ponzu ile karıştırın.

Adım 2

4 adet orta boy kalamar - **250 gr** pişmiş suşi pirinci - Ahşap şişler
Kalamaları yıkayıp süzün. İçlerine suşi pirincini doldurun, ancak çok sıkı bastırmamaya dikkat edin. Açık uçları ahşap şişlerle kapatın.

Adım 3

4 yemek kaşığı Kikkoman Ballı ve İslî Teriyaki Barbekü Sosu
Kalamaları orta ateşte mangalda veya döküm bir ızgara tavada 10 dakika pişirin. Ardından Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce with Honey ile her tarafını fırçalayın ve sık sık çevirerek 2 dakika daha glaze edin.

Adım 4

2 yemek kaşığı tuzlu yer fıstığı - **1** adet 4'e bölünmüş yuzu (alternatif: yeşil limon)
Yer fıstıklarını iri kıyın. Pişen kalamarların üzerine serpin, kalın dilimlere kesin ve salata yapraklarının üzerine yerleştirin. Yanında yuzu dilimleri ve ponzulu zencefil sosuyla servis edin.