KIKKOMAN

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 İsli 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 İsli 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.