

TAMAGO Sushi

Gesamtzeit **20 Min.** 5 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
401 kJ / 96 kcal

Fett: **5,7 g** Eiweiß: **5,4 g**
Kohlenhydrate: **5,7 g**

ZUTATEN

5 Portion(en)

3 Eier
1 TL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
15 g Zucker
30 g Wasser
**Oder mit Kikkoman Sauce für Reis -
süß**
3 Eier
1 TL Kikkoman Sauce für Reis
- süß
5 g Zucker
20 g Wasser
Etwas Fett für die Pfanne
gegarter Sushi-Reis*
Zum Anrichten:
Rucola
Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Eier mit Zucker, Sojasauce und Wasser verquirlen.

Schritt 2

1/3 davon in eine leicht gefettete Pfanne gießen
und vorsichtig anbraten.

Schritt 3

Rechte und linke Seite leicht einschlagen und in
drei Schritten aufrollen.

Schritt 4

Die Rolle an den Rand der Pfanne schieben und die
zweite Portion Ei in die Pfanne gießen.

Schritt 5

Die zweite Rolle auf die gleiche Weise darin
einbacken.

Schritt 6

Den Vorgang mit der dritten Portion Ei
wiederholen.

Schritt 7

Die fertige Rolle auf Küchenpapier legen und mit
Hilfe der Sushimatte formen; abkühlen lassen und
entrollen.

Schritt 8

Beide Seiten der Rolle dünn abschneiden und die übrige Rolle in 5 Stücke schneiden.

Schritt 9

Jeweils eine kleine Tasche in die Stücke schneiden (1/2 cm tief) und jede Tasche mit 5 g Sushi-Reis füllen.

Schritt 10

TAMAGO auf einer Platte mit Rucola anrichten und mit Sojasauce servieren.