KIKKOMAN®

Vegetarische Temakis

Gesamtzeit **30 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
753 kJ / 179 kcal

ZUTATEN

3 Portion(en)

30 g	rote und gelbe Paprika
60 g	grüner Spargel
6	Blatt Salat
6	Nori-Blätter (15 x 10 cm)
180 g	Sushi Reis
	Wasabi
	Mayonnaise
Zum Dippen:	
	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Nori-Blätter in ca. 15 × 10 cm schneiden. Sushi-Reis auf der linken Hälfte des Nori-Blattes schräg verteilen (ca. 4 cm breit). In der Mitte eine Rille für die Füllung drücken und darauf Wasabi, Mayonnaise verstreichen. Die Füllungen (Paprika, Spargel, Salat) auf den Reis geben und Nori-Blätter vorsichtig zu einem Kegel aufrollen, dabei an einer der Ecken mit dem Rollen beginnen.