

Rollitos de verano con tofu

Tiempo total **20 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
1.949 kJ / 466 Kcal

Grasas: **20 g** Proteínas: **19,3 g**
Carbohidratos: **50 g**

INGREDIENTES

2 porciones

6 hojas de papel de arroz
100 g de tofu
0,5 pimiento rojo
0,5 pepino largo
40 g de lombarda
0,5 calabacín
120 g de fideos de arroz cocidos
20 g de guisantes cocidos
2 de cacahuetes picados
cucharadas
2 de cilantro fresco
cucharadas
2 Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharada Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
1 cucharada de sirope de arce
1 cucharada de zumo de lima
1 cucharada de mantequilla de cacahuete

PREPARACIÓN

Pasos 1

6 hojas de papel de arroz - **100 g** de tofu - **0,5** pimiento rojo - **0,5** pepino largo - **40 g** de lombarda - **0,5** calabacín

Corte las verduras y el tofu en palitos. Remoje el papel de arroz en agua hasta que se ablande.

Pasos 2

120 g de fideos de arroz cocidos - **20 g** de guisantes cocidos - **2 cucharadas** de cacahuetes picados

Coloque una porción de fideos, tofu, verduras picadas, guisantes cocidos y nueces sobre una hoja del papel de arroz. Enróllelo con cuidado.

Pasos 3

2 cucharadas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **1 cucharada** de sirope de arce - **1 cucharada** de zumo de lima - **1 cucharada** de mantequilla de cacahuete - **2 cucharadas** de cilantro fresco

Mezcle los ingredientes de la salsa y sírvala con los rollitos de verano y el cilantro.