KIKKOMAN

Rollitos de verano con verduras, queso feta y aceitunas

Tiempo total **15 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
2.026 kJ / 484 Kcal

Grasas: **33 g** Proteínas: **13 g**
Carbohidratos: **31 g**

INGREDIENTES

2 porciones

6	hojas de papel de arroz
1	pepino largo
1	aguacate
150 g	de queso feta
100 g	de aceitunas negras
0,5 manojo	de albahaca
2 cucharadas	de semillas de girasol
200 g	de yogur griego
3 cucharadas	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
1	diente de ajo machacado
0,5 cucharadita	de pimienta negra molida
1 cucharada	de albahaca picada

PREPARACIÓN

Pasos 1

6 hojas de papel de arroz - **1** pepino largo - **1** aguacate - **150 g** de queso feta
Corte el pepino, el aguacate y el queso feta en tiras. Remoje las hojas de papel de arroz en agua hasta que se ablanden.

Pasos 2

100 g de aceitunas negras - **0,5 manojo** de albahaca - **2 cucharadas** de semillas de girasol
Sobre cada lámina de papel de arroz, disponga una porción de queso feta y las verduras preparadas en el paso 1, añada aceitunas, semillas de girasol y unas hojas de albahaca. Forme los rollitos cerrando bien.

Pasos 3

200 g de yogur griego - **3 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **1** diente de ajo machacado - **0,5 cucharadita** de pimienta negra molida - **1 cucharada** de albahaca picada
Mezcle todos los ingredientes hasta obtener una salsa homogénea. Sirva los rollitos de verano con esta salsa cítrica.