KIKKOMAN

Sushi gunkan maki con gambas y pepino

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

Información nutricional (por porción)
226 kJ / 54 Kcal

Grasas: **1,3 g** Proteínas: **3,6 g**
Carbohidratos: **6,8 g**

INGREDIENTES

4 porciones

2 cucharadas	de dados de pepino
2 cucharadas	de dados de gambas cocidas
1 cucharada	de queso de untar a las finas hierbas
1	hoja de nori
80 g	de arroz para sushi cocido*

Para servir:

pepino
gambas
Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

PREPARACIÓN

Pasos 1

Mezclar los dados de pepino y gambas con el queso de untar en un cuenco.

Pasos 2

Cortar 1 hoja de nori: cortar una tira de 3 cm en un lado transversal a las líneas y reservar

Pasos 3

Cortar 4 tiras de nori por las líneas indicadas y reservar (4 hojas de aprox. 3 cm x 15 cm).

Pasos 4

Formar 4 bolas de arroz para sushi de 20 g con los dedos mojados.

Pasos 5

Colocar una tira de nori alrededor de cada bola, «pegarla» con unos granos de arroz glutinoso y presionar bien.

Pasos 6

Colocar una porción de la mezcla preparada de pepino y gamba en cada bola de arroz.

Pasos 7

Adornar el gunkan con pepino y gambas, y servir con salsa de soja Kikkoman.