KIKKOMAN®

Temaki vegetariano

Tiempo total **30 Mins.** **30 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
753 kJ / 179 Kcal

INGREDIENTES

3 porciones

30 g	de pimiento rojo y amarillo
60 g	de espárragos verdes
6	hojas de lechuga
6	hojas de nori (que luego se partirán por la mitad)
180 g	Arroz de sushi cocido y sazonado
	de wasabi
	de mayonesa
Para mojar:	
	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cortar las hojas de nori por la mitad. Repartir el arroz para sushi sobre la mitad izquierda de la hoja de nori (aprox. 4 cm de ancho). Hacer un surco en el centro para el relleno, untar encima el wasabi y la mayonesa. Colocar el relleno (pimiento, espárragos, lechuga) sobre el arroz y enrollar con cuidado las hojas de nori en forma cónica empezando a enrollar por una esquina.