

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.