Gunkan Maki Sushi com camarão e pepino

Tempo total **15 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
226 kJ / 54 kcal

Gorduras totais: **1,3 g** Proteína: **3,6 g**
Hidratos de carbono: **6,8 g**

INGREDIENTES

4 Porções

2 colheres de sopa	de pepino em cubos
2 colheres de sopa	de camarões cozinhados e cortados
1 colheres de sopa	de queijo creme com ervas
1	folha de nori
80 g	de arroz de sushi cozido*
Para servir:	
	Pepino
	camarões
	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

PREPARAÇÃO

Passo 1

Misture os cubos de pepino, os pedaços de camarão e queijo creme numa taça.

Passo 2

Corte 1 folha de nori: corte uma tira de 3 cm de um lado pelas linhas e reserve

Passo 3

Corte 4 tiras de nori pelas linhas e reserve (4 folhas de aprox. 3 cm x 15 cm).

Passo 4

Forme 4 bolas ovais de arroz de sushi de 20 g com os dedos molhados.

Passo 5

Coloque uma tira de nori em torno de cada bola, cole com alguns grãos de arroz pegajoso e pressione bem.

Passo 6

Coloque uma porção da mistura preparada de pepino e camarão em cada bola de arroz.

Passo 7

Disponha o gunkan com o pepino e camarões para decorar e sirva com molho de soja Kikkoman.