KIKKOMAN

Salmão fumado e rolo de abacate (Uramaki)

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

Informação nutricional (por porção)
456 kJ / 109 kcal

Gorduras totais: **5,2 g** Proteína: **5,5 g**
Hidratos de carbono: **9,3 g**

INGREDIENTES

8 Porções

5	fatias de abacate pequeno
5	mini gherkins (ou cornichões)
1	folha de nori
200 g	de arroz de sushi cozido*
0,5 colheres de chá	de pasta de wasabi
2 colheres de chá	de queijo creme
150 g	de salmão fumado
Para a decoração:	
2 colheres de chá	de caviar de salmão selvagem
1,5	rabanetes em fatias finas
	Algumas folhas de aneto
Para servir:	
	Gengibre de conserva
	pasta de wasabi
	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

PREPARAÇÃO

Passo 1

Corte o abacate e gherkins em tiras.

Passo 2

Coloque 1 folha de nori no tapete de sushi.

Passo 3

Espalhe o arroz de sushi sobre este com os dedos molhados.

Passo 4

Volte completamente.

Passo 5

Espalhe a pasta de wasabi e o queijo creme longitudinalmente no meio.

Passo 6

Coloque tiras de abacate e gherkins longitudinalmente por cima.

Passo 7

Enrole o rolo.

Passo 8

Termine com tiras de salmão.

Passo 9

Envolva em película transparente e fixe com o tapete de sushi.

Passo 10

Remova com cuidado a película transparente e corte o rolo em 8 porções iguais.

Passo 11

Disponha com o caviar de salmão selvagem, tiras de rabanete, aneto, gengibre de conserva e pasta de wasabi.