

Sushi com camarões

Tempo total **20 Mins.** **20 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)

207 kJ / 49 kcal

INGREDIENTES

4 Porções

360 g de arroz de sushi cozido e condimentado (por cada peça, aprox. 18 g)
20 camarões cozidos
0,5 colheres de chá de wasabi
1 colher de sopa de maionese
1 colher de sopa de caviar (ou ovas de esturção)
Um pouco de agrião para decorar
[Kikkoman Molho Soja Sushi & Sashimi](#)

Adicionalmente:

película aderente

PREPARAÇÃO

Passo 1

Cortar o camarão ao meio na transversal, deixando a cauda. Cortar a película aderente em quadrados e colocar sobre ela cada metade de camarão com a face cortada virada para cima. Formar 20 bolas pequenas com o arroz e colocar sobre os camarões.

Passo 2

Barrar as bolas de arroz com um pouco de wasabi e colocar as outras metades de camarão, de modo a que cada bola de arroz se encontre entre duas metades de camarão. A seguir, fechar a película e formar pequenas "medalhas".

Passo 3

Tirar o sushi da película, decorar com pontos de maionese, caviar e agrião e servir com molho de soja.