

# 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 wasabi

**de chá**

**1 colheres** de maionese

**de sopa**

**1 colheres** de caviar (ou ovas de

**de sopa** esturjão)

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.