KIKKOMAN

# Кальмар терияки, фаршированный рисом

Общее время **35 мин** **20 мин** Время подготовки **15 мин** Время приготовления

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**2 порции**

| | |
|---|---|
| **100 г** | зеленого салата (например, романо или латук) |
| **3 ст. л.** | маринованного имбиря |
| **3** | зеленых лука, нарезанные колечками |
| **3 ст. л.** | цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Юдзу» |
| **4** | средних кальмара (по 80–100 г каждый), очищенных |
| **250 г** | готового риса для суши (см. совет) |
| **1 ст. л.** | растительного масла |
| **4 ст. л.** | барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения |
| **2 ст. л.** | соленого арахиса |
| **1** | юдзу, порезанный на четвертинки (или лайм) |
| | деревянные шпажки для закрепления тушек кальмаров |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**Шаг 1**

**100 г** зеленого салата (например, романо или латук) - **3 ст. л.** маринованного имбиря - **3** зеленых лука, нарезанные колечками - **3 ст. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Юдзу»

Вымойте салат, просушите его и удалите толстые стебли. Для соуса-дипа нарежьте имбирь полосками и смешайте с зеленым луком и соусом Понзу Kikkoman Юдзу.

**Шаг 2**

**4** средних кальмара (по 80–100 г каждый), очищенных - **250 г** готового риса для суши - Деревянные шпажки

Промойте и осушите тушки кальмаров. Наполните их рисом для суши, стараясь не утрамбовывать его слишком сильно. Скрепите открытые части деревянными шпажками.

**Шаг 3**

**4 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения

Обжарьте кальмары на среднем огне на гриле или в сковороде-гриль 10 минут. Затем смажьте их барбекю-соусом Терияки Kikkoman с медом, регулярно переворачивая — это займет еще 2 минуты.

**Шаг 4**

**2 ст. л.** соленого арахиса - **1** юдзу, порезанный на четвертинки (или лайм)

Грубо измельчите арахис в кухонном комбайне. Посыпьте им кальмары, нарежьте их толстыми кусочками и выложите на листья салата. Подавайте с четвертинками юдзу и соусом из имбиря и юдзу.