

Майонезный соус поке с манго и жареные суши-шарики

Общее время **60 мин** 35 мин Время подготовки 25 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2463 кДж / 588 ккал

Жиры: **21 г** Белки: **21,7 г**
Углеводы: **76 г**

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

4 порции

800 г	вареного риса для суши
60 мл	Приправа Kikkoman для суши (125 мл) (или 2 ст. л. рисового уксуса, 1 ч. л. сахара и 1 щепотка соли)
1	лук-шалот
50 г	мякоти манго
1 ст. л.	нарезанной кинзы
1 ч. л.	хлопьев чили
50 г	майонеза
50 г	Соус Поке Kikkoman
20 г	листьев шпината
1	лист водорослей нори
50 г	моркови
100 г	ростбифа
100 г	сыра камамбер
5	помидоров черри
10	листьев базилика
2	яйца
70 г	Панко Kikkoman - хрустящие панировочные сухари растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

800 г вареного риса для суши - **60 мл** Приправа Kikkoman для суши (125 мл)**1** лук-шалот - **50 г** мякоти манго - **1 ст. л.** нарезанной кинзы - **1 ч. л.** хлопьев чили - **50 г** майонеза - **50 г** Соус Поке Kikkoman

Смешайте рис, пока он еще теплый, с приправой Kikkoman для суши и отложите в сторону. Мелко нарежьте лук-шалот. Разомните мякоть манго в пюре и смешайте ее с луком-шалотом, кинзой, чили, майонезом и соусом Поке Kikkoman.

Шаг 2

20 г листьев шпината - **1** лист водорослей нори - **50 г** моркови - **100 г** ростбифа - **100 г** сыра камамбер - **5** помидоров черри
Мелко нарежьте шпинат и нори. Нарежьте морковь мелкими кубиками и смешайте со шпинатом и нори. Нарежьте ростбиф и камамбер на 10 кусочков каждый. Помидоры разрежьте пополам.

Шаг 3

10 листьев базилика
Разделите рис на 20 порций и аккуратно расплющите их каждую порцию с помощью пищевой пленки. В центр 10 порций риса положите ростбиф, морковь, шпинат и нори. А в центр оставшихся 10 порций – камамбер, помидоры и базилик. С помощью пленки заверните начинку в рис в форме шарика.

Шаг 4

2 яйца - **70 г** Панко Kikkoman - хрустящие панировочные сухари - растительное масло для жарки

Взбейте яйцо и обмакните в него суши-шарики. Затем обмакните обваляйте их в панировочных сухарях Панко Kikkoman. Разогрейте масло в глубокой сковороде до 165°C и обжаривайте шарики в течение 3-5 минут. Подавайте с соусом-дипом.