KIKKOMAN

Веганские темпура-суши

Общее время **55 мин** **30 мин** Время подготовки **25 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
3 251 кДж / 776 ккал

Жиры: **35 г** Белки: **14,5 г**
Углеводы: **99 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

150 г	риса
210 мл	воды
3 ст. л.	приправы Kikkoman для суши
1	морковь
140 г	королевских вешенок (если нет в наличии, то простых вешенок)
20 г	картофельного крахмала
2 ст. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
0,25	авокадо
1	лист нори
3,5 ст. л.	веганского майонеза
500 мл	подсолнечного масла
40 г	муки

Дополнительно:

3 ст. л.	воды
20 г	панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей

Для соуса-дипа:

1 ч. л.	сладкого соевого соуса для риса Kikkoman

Или:

0,5 ч. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
0,5 ч. л.	сладкой мирин приправы Kikkoman

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

150 г риса - **210 мл** воды - **3 ст. л.** приправы Kikkoman для суши - **1** морковь
Промойте рис 3–4 раза и слейте воду, затем замочите его в 210 мл воды на 20 минут. Отварите рис и, пока он ещё горячий, смешайте его с приправой Kikkoman для суши.

Разрежьте морковь на две палочки длиной 10 см и толщиной 5 мм. Варите морковные палочки около 5 минут, чтобы они немного размягчились.

Шаг 2

140 г королевских вешенок (если нет в наличии, то простых вешенок) - **20 г** картофельного крахмала - **2 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **0,25** авокадо
Нарежьте королевские вешенки на кусочки шириной 1 см и обваляйте их в крахмале. Добавьте в сковороду масло Kikkoman и обжарьте на среднем огне, периодически переворачивая, до хрустящей корочки. Авокадо нарежьте ломтиками чуть толще.

Шаг 3

1 лист нори - **1 ст. л.** веганского майонеза
Разложите рис для суши на листе нори так, чтобы он покрывал его примерно на 70% (оставьте незакрытым около 5 см нори сверху). Выложите жареные вешенки, вареную морковь и авокадо на середину риса. Полейте веганским майонезом. Сверните суши в ролл.

Шаг 4

Или:

500 мл подсолнечного масла - **40 г** муки - **2,5 ст. л.** веганского майонеза - **3 ст. л.** воды - **20 г** панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей **1 ч. л.** сладкого соевого соуса для риса Kikkoman **0,5 ч. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman **0,5 ч. л.** сладкой мирин приправы Kikkoman

В миске смешайте 30 г муки, 1½ ст. л. веганского майонеза и 3 ст. л. воды до состояния гладкого кляра.

Обваляйте суши-ролл в 10 г муки, окуните его в кляр, а затем обваляйте в панко Kikkoman. Обжарьте во фритюре на подсолнечном масле при температуре 170.

Для соуса-дипа смешайте 1 ст. л. веганского майонеза и соус для риса Kikkoman или сочетание соевого соуса Kikkoman и сладкой мирин приправы Kikkoman. Разрежьте ролл на 8 порций и разложите на тарелке. Подавайте с соусом-дипом.