KIKKOMAN

TAMAGO-Sushi

Gesamtzeit **20 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
401 kJ / 96 kcal

Fett: **5.7 g** Eiweiss: **5.4 g**
Kohlenhydrate: **5.7 g**

ZUTATEN

5 Portion(en)

3	Eier
1 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
15 g	Zucker
30 g	Wasser

Oder mit Sucreé von Kikkoman

3	Eier
1 TL	Kikkoman Sauce für Reis
5 g	Zucker
20 g	Wasser
	Etwas Fett für die Pfanne
25 g	gegarter Sushi-Reis*

Zum Anrichten:

	Rucola
	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Eier mit Zucker, Sojasauce und Wasser verquirlen.

Schritt 2

1/3 davon in eine leicht gefettete Pfanne giessen und vorsichtig anbraten.

Schritt 3

Rechte und linke Seite leicht einschlagen und in drei Schritten aufrollen.

Schritt 4

Die Rolle an den Rand der Pfanne schieben und die zweite Portion Ei in die Pfanne giessen.

Schritt 5

Die zweite Rolle auf die gleiche Weise darin einbacken.

Schritt 6

Den Vorgang mit der dritten Portion Ei wiederholen.

Schritt 7

Die fertige Rolle auf Küchenpapier legen und mit Hilfe der Sushimatte formen; abkühlen lassen und entrollen.

Schritt 8

Beide Seiten der Rolle dünn abschneiden und die übrige Rolle in 5 Stücke schneiden.

Schritt 9

Jeweils eine kleine Tasche in die Stücke schneiden (1/2 cm tief) und jede Tasche mit 5 g Sushi-Reis füllen.

Schritt 10

TAMAGO auf einer Platte mit Rucola anrichten und mit Sojasauce servieren.