KIKKOMAN

Ar suši rīsiem pildīti terijaki kalmāri

Kopējais laiks **35 min.** **20 min.** sagatavošanas laiks **15 min.** gatavošanas laiks

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

100 g	zaļo salātu, piemēram, romiešu vai ledus salātu
3 ēdamk.	marinēta suši ingvera
3	sagriezti loki
3 ēdamk.	Kikkoman Ponzu juzu
4	iztīrītas vidēja lieluma kalmāru tūtņas (aptuveni 90 g katra)
250 g	vārītu suši rīsu (skatīt padomu)
1 ēdamk.	augu eļļas
4 ēdamk.	Kikkoman Teriyaki BBQ mērce ar medu
2 ēdamk.	sālītu zemesriekstu
1	juzu, sagriezts ceturtdaļās (vai laims)
Papildus:	
	koka iesmiņi kalmāru tūtiņas aizvēršanai

PAGATAVOŠANA

Solis 1

100 g zaļo salātu - **3 ēdamk.** marinēta suši ingvera - **3** sagriezti loki - **3 ēdamk.** Kikkoman Ponzu juzu
Nomazgā salātus, nosusini tos un noņem stingros kātus. Mērcei sagriež ingveru strēmelītēs un sajauc ar lokiem un Kikkoman Ponzu juzu.

Solis 2

4 kalmāru tūtiņas - **250 g** vārītu suši rīsu - Koka iesmiņi
Noskalo un nosusina kalmāru tūtiņas. Piepilda tās ar suši rīsiem, pārbaudot, lai nepiepildītu pārāk cieši. Atvērtos galus sasprauž ar koka iesmiņiem.

Solis 3

4 ēdamk. Kikkoman Teriyaki BBQ mērce ar medu
Grilē kalmārus uz vidējas uguns uz grila vai grila pannā 10 minūtes. Pēc tam bagātīgi apsmērē tos ar Kikkoman Teriyaki BBQ mērci ar medu un, regulāri apgrozot, grilē vēl aptuveni 2 minūtes.

Solis 4

2 ēdamk. sālītu zemesriekstu - **1** juzu (vai laims)
Smalki sakapā zemesriekstus virtuves kombainā. Pārkaisa tos kalmāriem, sagriež kalmārus biezās šķēlēs un kārto uz salātu lapām. Pasniedz ar juzu daiviņām un ingvera-juzu mērcīti.