

# Sushis aux crevettes

durée totale **20 min.** 20 min. temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):

**207 kJ / 49 kcal**

## INGRÉDIENTS

4 portions

**360 g** de riz à sushi cuit  
assaisonné (18 g par  
sushi)  
**20** crevettes roses  
décortiquées  
**0,5 càc** de pâte de wasabi  
**1 càs** de mayonnaise  
**1 càs** d'oeufs de lump  
un peu de cresson pour  
l'ornement  
Sushi & Sashimi Sauce  
Soja Kikkoman

**Also:**

cling film

## PRÉPARATION

### Étape 1

Couper les crevettes en deux dans le sens de la longueur. Déposer sur des morceaux de film alimentaire les moitiés de crevettes face coupée vers le haut. Former 20 boulettes de riz et les poser sur les demi-crevettes. Ajouter le wasabi puis déposer les secondes moitiés de crevettes pour former les sushis.

### Étape 2

Refermer le film alimentaire et donner une forme de médaillon aux sushis en tournant le film alimentaire comme un bonbon.

### Étape 3

Puis enlever le film alimentaire, compléter les sushis avec la mayonnaise, le caviar ou les œufs de poisson. Servir avec de la sauce soja Kikkoman ou de la sauce soja sushi & sashimi Kikkoman.