

# Kalmary teriyaki nadziewane ryżem sushi

Czas ogółem **35 min** 20 min Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

## SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

|                |                                                                            |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>100 g</b>   | zielonej sałaty (np. sałaty rzymskiej lub masłowej)                        |
| <b>3 łyżki</b> | imbiru do sushi                                                            |
| <b>3</b>       | dymki, pokrojone w plasterki                                               |
| <b>3 łyżki</b> | <u>Kikkoman Ponzu - mieszanka sosu sojowego, octu i soku z owoców yuzu</u> |
| <b>4</b>       | średnie tuby z kalmarów (80-100 g każda), oczyszczone                      |
| <b>250 g</b>   | ugotowanego ryżu do sushi (zobacz: wskazówka)                              |
| <b>1 łyżka</b> | oleju roślinnego                                                           |
| <b>4 łyżki</b> | <u>Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman</u>                                  |
| <b>2 łyżki</b> | solonych orzeszków ziemnych                                                |
| <b>1</b>       | yuzu, pokrojone na ćwiartki (lub limonka)                                  |

**Dodatkowo:**

drewniane szpikulce do zamknięcia tub z kalmarów

## PRZYGOTOWANIE

**Krok 1**

**100 g** zielonej sałaty - **3 łyżki** imbiru do sushi - **3** dymki, pokrojone w plasterki - **3 łyżki** Kikkoman Ponzu - mieszanka sosu sojowego, octu i soku z owoców yuzu

Sałatę umyj, osusz i usuń grubsze łodygi. Przygotuj sos: pokrój imbir w paski i wymieszaj z dymką i Sosem Yuzu Ponzu Kikkoman.

**Krok 2**

**4** tuby z kalmarów - **250 g** ugotowanego ryżu do sushi - drewniane szpikulce  
Opłucz i odsącz tuby z kalmarów. Napełnij je ryżem do sushi, uważając, aby farszu nie było za dużo. Zamknij otwarte końcówki drewnianymi szpikulcami.

**Krok 3**

**4 łyżki** Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman  
Grilluj kalmary na średnim ogniu na grillu lub patelni grillowej przez 10 minut. Następnie posmaruj je Sosem Teriyaki z miodem Kikkoman i regularnie obracaj - powinno to zająć kolejne 2 minuty.

**Krok 4**

**2 łyżki** solonych orzeszków ziemnych - **1** yuzu (lub limonka)  
Orzeszki ziemne zmiel grubo w robocie kuchennym i posyp nimi kalmary. Pokrój kalmary na grube kawałki i ułóż na liściach sałaty. Podawaj z ćwiartkami yuzu i imbirowym dipem yuzu.