



## KIMBAP VEGETARIANO

 15 minutos 1 hora y 30 minutos 5 porciones

## INGREDIENTES

- 4 piezas de huevo entero fresco (200 g)
- 2 cucharaditas de sal (12 g)
- 300 gramos de arroz crudo de grano corto
- 1000 gramos de agua
- 1 cucharadita de sal (6 g)
- 150 gramos de espinaca cruda picada
- 2 cucharaditas de aceite de ajonjolí (10 g)
- 1 cucharada de ajonjolí tostado (3 g)
- 3 Cucharadas de salsa de soya Kikkoman® reducida en sodio (45 g)
- 2 gramos de chiles secos
- 1 cucharadita de aceite de ajonjolí (5 g)
- 5 gramos de vinagre de arroz Morimoto®
- 1 cucharadita de cebollín (1 g)
- 1/4 cucharadita de azúcar blanca (1 g)
- 5 Hojas de alga nori deshidratada (12 g)
- 200 gramos de zanahoria sin pelar, en julianas
- 120 gramos de pepino con cáscara, sin semillas, en julianas
- 2 piezas de cebollita de cambray sin raíz (50 g)
- 65 gramos de col morada cruda picada
- 5 cucharadas de ajonjolí tostado (13 g)

## MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (435 g)	% DDR
ENERGÍA	83 kcal	359 kcal	18 %
GRASA	2 g	9 g	14 %
GRASAS SATURADAS	0 g	1 g	3 %
COLESTEROL	34 mg	149 mg	50 %
SODIO	417 mg	1813 mg	76 %
H. CARBONO	13 g	57 g	19 %
AZÚCARES	0 g	0 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	3 g	14 %
PROTEÍNA	3 g	12 g	-