

# Alaska Roll

Toplam 80 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~390 kcal

Açılış 15/10

Alaska roll, sashimi kalitesinde somon, avokado ve salatalık pirinci dışta kalan nori rulusunda serin ve temiz bir sushi bar lokmasıdır.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 2 su bardağı 110 ml taneli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı 110 ml Su
- 5 yemek kaşığı 100 ml Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı 100 ml Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı 100 ml Tuz

### İç harç için

- 4 yaprak Nori
- 280 gr Sashimi kalitesinde somon
- 1 adet Avokado
- 1 adet Salatalık

### Servis için

- 1 yemek kaşığı 100 ml Susam
- 4 yemek kaşığı 100 ml Soya sosu
- 60 gr Zencefil turşusu

## Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzu sıcak pirince yedirip soğutun.
4. Somonu keskin bıçakla uzun ince şeritler halinde kesin.
5. Avokado ve salatalığı uzun şeritler halinde hazırlayın.
6. Nori üstüne pirinç yayıp susam serpin ve ters çevirin.
7. Somon, avokado ve salatalığı yerleştirip sıkı rulo sarın.
8. Ruloyu nemli bıçakla 8 parçaya kesip soya sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Somonu dilimlemeden önce çok soğuk tutmak roll içinde temiz ve sıkı olmasına sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, zencefil turşusu ve hafif soya sosuyla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Susam