

Avocado Cucumber Uramaki

Toplam 63 dk

Hazırlama 38 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~312 kcal

Avocado cucumber uramaki, kremams avokado ve diri salatalık pirinçli, balıkla ferah bir ruloda toplar.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağ Nishiki veya Koshihikari k1 saateli pirinç
- 1.5 su bardağ Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

Sarma için

- 3 yaprak Taze ve parlak nori

İç harç için

- 2 adet Avokado
- 1 adet Salatalık

Üzeri için

- 2 yemek kaşığı Susam

Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

1. Pirinci birkaç kez yıkayıp su berraklaşınca 20 dakika süzdürün.
2. Pirinci pişirip 10 dakika tencerenin kapağı kapalı dinlendirin.
3. Sirke, şeker ve tuzu sıcak pirince katıp pirinci parlatın.
4. Avokadoyu ve çekirdeği alınmış salatalığı uzun şeritler halinde kesin.
5. Nori üstüne pirinci yayıp pirinçli yüzü streçli mata çevirin.
6. Avokado ve salatalığı nori tarafına dizip ruloyu sıkıca sarın.
7. Susamla kaplayıp 8 parçaya kesip soya sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Salatalığı ince baton kesmek rulonun ortasında boşluk kalmadan sarılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve yeşil çayla hafif aperatif olarak servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam