

Boston Roll

Toplam 90 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~390 kcal Açılış 18/10

Boston roll, pişmiş karides, avokado, salatalık ve tobikoyu pirinciyle birleştirir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı Japon kökenli pirinç
- 2 su bardağı su
- 0.3 su bardağı Pirinç sirkesi
- 3 yemek kaşığı Toz şeker
- 1.5 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 300 gr Karides
- 4 adet Nori yaprağı
- 1 adet Avokado
- 1 adet Salatalık
- 0.3 su bardağı Tobiko
- 2 yemek kaşığı Mayonez

Servis için

- 4 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

1. Pirinci berrak suyla kaynatarak pişirin.
2. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip sıcak pirince yedirin.
3. Karidesleri 3 dakika haşlayıp tamamen soğutun.
4. Avokado ve salatalığı uzun şeritler halinde kesin.
5. Nori üstüne sushi pirinci yayarak çevirip karides, avokado, salatalık ve mayonez ekleyin.
6. Ruloyu sarımsaklı tobiko bastırarak nemli bir çakla parçaya kesin.
7. Soya sosu ve wasabiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Karidesi tamamen soğuttuktan sonra rulo yapmak pirincin buharla ıslanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, soya sosu ve hafif susamlı salatalıkla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Yumurta