

# Salmon Skin Uramaki

Toplam 85 dk Hazırlama 40 dk · Pişirme 25 dk 3 kişilik Zor ~390 kcal

Salmon skin uramaki, çiğ somon derisini salatalık, avokado ve dasta pirinçle sararak dumanlı ve gevrek bir sushi bar rulosu verir.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

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

### Sarma için

- 3 yaprak Nori

### İç harç için

- 180 gr Somon derisi
- 1 adet Salatalık
- 1 adet Avokado
- 2 yemek kaşığı Mayonez

### Üzeri için

- 1 yemek kaşığı Susam

### Servis için

- 2 yemek kaşığı Soya sosu

## Yapılışı

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayın 20 dakika süzdürün.
2. Pirinci suyla pişirin ve 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu sıcak pirince yedirin.
4. Somon derisini kurutup tavada 6 dakika çiğ olana kadar kızartın.
5. Salatalık ve avokadoyu uzun şeritler halinde kesin.
6. Nori üstüne pirinç yayın ters çevirip iç harç ve mayonezi ekleyin.
7. Ruloyu sarımsama bulayın 8 parçaya kesip soya sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Somon derisini tamamen kurutmak tavada 10 dakika kızlandırdıktan sonra fırulunun içini ağırlatmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne susam serpip soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Susam

Yumurta