

Somonlu Sushi Roll

Toplam 55 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~320 kcal

Açılış 14/10

Tokyo'daki makimaki stilinde somon, pirinç ve noriyle sarımsaklı sushi roll.

Malzemeler

- 2 su bardağı Sushi pirinci
- 4 yaprak Nori
- 250 gr Somon fileto
- 1 adet Salatalık
- 4 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılış

1. Pirinci 18 dakika pişirip soğutun.
2. Nori üzerine pirinci yayın.
3. Somon ve salatalığı yerleştirip sıkıca rolleyin.
4. Ruloyu 8 parçaya kesin.

PÜF NOKTASI

Pirinci tamamen soğutmadan noriye yaymayınız. Pirinç yosunu yumuşatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya