

Spicy Salmon Uramaki

Toplam 80 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~398 kcal

Spicy salmon uramaki, somonu acı mayonez, salatalık ve susamla döşeli pirinçli modern bir sushi rulosuna taşır.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari kışananeli pirinç
- 1.5 su bardağı 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

- 220 gr Sashimi-grade somon
- 1 adet Salatalık

Sos için

- 2 yemek kaşığı Mayonez
- 1 tatlı kaşığı Acı biber sosu

Üzeri için

- 2 yemek kaşığı Susam

Servis için

- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

- Pirinç berrak suya kadar yıkandıktan sonra 20 dakika süzdürün.
- Pirinç pişirip kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
- Sirke, şeker ve tuzu pirince katımda sıcak pişirmeyi unutmayın.
- Somonu küçük küp kesin, mayonez ve acı biber sosuyla karıştırın.
- Streç kaplı matınızda noriye pirinç yayı ve pirinçli yüzü alta çevirin.
- Somon harc ve salatalık şeritlerini nori üstüne dizip ruloyu kapatın.
- Susama bulayı 1/8 parçaya kesin, soya sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç dşta olduğu için matıstreç filmle kaplamak rulonun yapşmadan kapanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine susam serpip soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Susam

Yumurta