

Somon Avokadolu Temaki

Toplam 65 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~390 kcal Açılış 14/10

Somon avokadolu temaki, nori yaprağına koni yapısına sirkeli pirinç, sashimi somon, avokado ve salatalık yerleştirir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı 110 ml taneli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı Su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

İç harç için

- 6 yaprak Nori
- 300 gr Sashimi kalitesinde somon
- 2 adet Avokado
- 1 adet Salatalık

Servis için

- 1 yemek kaşığı Susam
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Wasabi

Yapılış

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci pişirip 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzu pirince karıştırın.
4. Somonu keskin bıçakla uzun diagonal şeritler halinde kesin.
5. Avokado ve salatalığı ince uzun dilimleyin.
6. Nori yaprağını yarım bölüp sol köşesine pirinç yayın.
7. Somon, avokado, salatalık ve susam ekleyip nori yaprağını koni şeklinde sarın.
8. Temakiyi soya sosu ve wasabiyle bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Temakiyi servis anında saklamak norinin çitliğini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Her koniyi hemen elde yenilecek şekilde wasabi ve soya sosuyla sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Susam