

Tuna Avocado Uramaki

Toplam 79 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~384 kcal

Tuna avocado uramaki, yağsız ton balığı, avokadonun kremams dokusuyla dahi pirinçli dengeli bir ruloda birleştirir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari k1 saateli 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 ton balığı
- 1.5 adet Avokado
- 1 tatlı kaşığı Lime suyu

Üzeri için

- 2 yemek kaşığı Susam

Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

1. Pirinci suyu berraklaşana kadar y1kay1n ve 20 dakika süzün.
2. Pirinci ölçülü suyla pişirin, 10 dakika kapağı kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pirince kesme hareketiyle yedin.
4. Ton balığı uzun batonlar halinde, avokadoyu ince dilimler halinde kesin.
5. Avokado dilimlerini lime suyuyla hafifçe kaplayın.
6. Pirinçli nori tabakasını streçli mat üstünde ters çevirip ton balığı ve avokadoyu yerleştirin.
7. Ruloyu kapatıp susama bulayın ve 8 parçaya keserek servis edin.

PÜF NOKTASI

Avokadoyu dilimledikten sonra pirinç hazırlanana kadar lime suyuyla karartmadan tutun.

SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, soya sosu ve sade salatalık dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Susam