



Sushi burger

⌚ 60—75 Perc 

Elkészítés

- 1 Első lépésben megfőzzük a sushi rizst a csomagoláson található utasítások szerint. Ezután hozzáadjuk az ecetet, a sót és a cukrot, és összekeverjük.
- 2 A rizst 12-16 egyenlő részre osszuk, és mindegyik adagot egy körülbelül 10 cm átmérőjű gyűrűbe nyomjuk. A legjobb, ha a gyűrűt előzetesen egy tál vízbe merítjük, hogy a rizs ne tapadjon. Most félretesszük a tallérokat és lefedjük.
- 3 Most előkészítjük az összetevőket. A lazacot papírkékony szeletekre vágjuk. Ezután meglocsoljuk friss citromlével, hogy szép és illatos legyen. Simára keverjük a majonézt a wasabival és az ázsiai fűszerekkel.
- 4 Ezután a rizsburgereket meg lehet tölteni. Megkenjük az alapot a wasabis majonézzel, majd rápakoljuk a többi összetevőt is. Végül a tetejére tesszük a másik 'rizspogácsát' és megszórjuk fekete szezámmaggal.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

500 g	Sushi rizs
100 ml	Víz
4 tk	Cukor
2 db	Avokádó
200 g	Majonéz
0.5 tk	Wasabi
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Shanghai wok fűszerkeverék
400 g	Lazacfilé (sushi minőségű)
	Fekete szezámolaj
	Repceolaj

