

Sushi Burger

60—75 Min

Przygotowanie

1. W pierwszym kroku ugotuj ryż do sushi zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Następnie dodaj ocet, sól i cukier i wymieszaj.
2. Ryż podziel na 12-16 równych porcji i każdą porcję uformuj w krążek o średnicy około 10 cm. Pierścień najlepiej wcześniej zanurz w misce z wodą, aby ryż się nie sklejał. Teraz odłóż talary na bok, przykryj je zabezpieczając przed wyschnięciem.
3. Łososia pokrój w cienkie „placki”. Obierz awokado i pokrój w paski. Następnie skrop świeżym sokiem z cytryny, aby zachował ładny i zielony kolor. Wymieszaj majonez z wasabi i azjatyckimi ziołami na gładką masę.
4. Uformuj burgery ryżowe. Posmaruj podstawę majonezem wasabi, a następnie przykryj składnikami. Na koniec udekoruj drugą "bułką" ryżową i posyp czarnym sezamem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

500 g	Ryż do sushi
100 ml	Ocet ryżowy
4 łyżeczki	Cukier
2 szt	Awokado
200 g	Majonez
0.5 łyżeczki	Pasta Wasabi
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżeczka	Sekrety Kuchni Chińskiej Asia Wok mieszanka przypraw
400 g	Filet z łososia
	Czarny sezam
	Olej rzepakowy