

Sushi Burger

60—75 Min.

Pregătire

1. În primul pas se fierbe orezul de sushi conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Se adaugă oțetul, sarea și zahărul.
2. Se împarte orezul în 12-16 porții egale și se așează fiecare porție într-un inel de aproximativ 10 cm diametru.
3. Se pregătesc ingredientele. Tăiați somonul în "chifteluțe" subțiri. Coaceți avocado și tăiați în fâșii. Apoi presărați cu suc proaspăt de lămâie pentru a-l menține frumos și verde. Se amestecă maioneza cu wasabi până se omogenizează.
4. Apoi burgerii de orez pot fi umpluți. Se acoperă baza de orez cu maioneza wasabi, apoi cu restul ingredientelor. În cele din urmă, se adaugă al doilea strat de orez și se presără semințe de susan negru.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

500 g	Orez pentru sushi
100 ml	Oțet de orez
4 linguri	Zahăr
2 buc	Avocado
200 g	Maioneză
1 linguriță	Wasabi
400 g	Somon file
1 praf	Sare de mare iodată
	Susan negru
	Ulei de rapiță