

Суши-бургер

60—75 Мин.

Способ приготовления

1. Отварите рис для суши согласно инструкции на упаковке. Затем добавьте рисовый уксус, соль и сахар, перемешайте.
2. Разделите рис на 12-16 равных частей и скатайте каждую часть в шарик диаметром около 10 см. Лучше всего предварительно окунуть шарик в миску с водой, чтобы рис не слипался. Накройте шарики и оставьте их на время.
3. Лосось нарежьте тонкими слайсами. Очистите авокадо и нарежьте его на полоски. Затем сбрызните свежим лимонным соком, чтобы он не темнел.
4. Смешайте майонез с васаби и травами для салата, хорошо перемешайте до однородного состояния. Смажьте один рисовый шарик майонезом с васаби, затем выложите на него лосось и авокадо. Накройте вторым шариком и посыпьте кунжутом. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

500 г	Рис для суши
100 мл	Рисовый уксус
4 ч. л.	Сахар
2 шт.	Авокадо
200 г	Майонез
0.5 ч. л.	Васаби
1 ч. л.	Соль морская
1 ч. л.	Травы для салатов
400 г	Филе лосося
	Кунжут черный