



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 Produkty

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

