

Sushi burger s lososom i avokadom

60—75 Min

Priprema

1. Skuhajte sushi rižu prema uputama na pakiranju. Zatim dodajte ocat, sol i šećer te promiješajte.
2. Rižu podijelite na 12-16 jednakih dijelova i svaki dio utisnite u prsten promjera oko 10 cm. Najbolje je prsten prethodno umočiti u posudu s vodom da se riža ne zalijepi.
3. Sada pripremite sastojke. Losos narežite na tanke komade. Avokado ogulite i narežite na trakice te ga poškropite svježim limunovim sokom da ostane lijep i zelen. Pomiješajte majonezu s wasabijem i Wok mješavinom začina.
4. Zatim možete napuniti rižine burgere. Podlogu premažite wasabi majonezom, a zatim prekrijte sastojcima. Na kraju stavite drugi dio riže te ga pospite crnim sezamom.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

500 g	Riže za sushi
100 ml	Rižinog octa
4 žličice	Šećera
2 kom	Avokada
200 g	Majoneze
0.5 žličice	Wasabija
1 prstohvat	Morska sol gruba
1 žličica	Secrets of China - Asia Wok
400 g	Filea lososa
	Crni sezam