# Sushi burger s lososom i avokadom

60—75 Min

## 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 |

## 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.