

Суширитто с лососем и острым соусом

30—60 Мин.

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

200 г	Рис для суши
200 мл	Вода
4 листа	Листы нори
200 г	Лосось
2 шт.	Огурец
50 г	Листья салата
50 г	Майонез
10 мл	Соевый соус
30 г	Икра мойвы
5 г	Чили острый
20 мл	Рисовый уксус
5 г	Сахар

Способ приготовления

1. Залейте рис для суши водой, доведите до кипения, накройте крышкой и варите на слабом огне в течение 15 минут. После чего снимите с огня и оставьте под крышкой еще на 15 минут.
2. Смешайте рисовый уксус, соль и сахар. Равномерно влейте в рис, перемешайте его и полностью остудите.
3. Смешайте майонез, соевый соус, икру мойвы и Чили острый.
4. Нарежьте рыбу тонкими полосками, нарежьте огурцы полосками.
5. На бамбуковом коврике положите лист нори, один край смажьте водой, приклейте к нему еще половину листа.
6. Тонким равномерным слоем выложите рис, сверху положите листья салата, рыбу, соус, огурцы. При помощи коврика плотно скрутите суширитто. Острым влажным ножом разрежьте пополам. Приятного аппетита!