Суширитто с лососем и острым соусом

30—60 Мин.

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!

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