

Asparagus Avocado Roll

Toplam 75 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~300 kcal

Asparagus avocado roll, diri kuşkonmaz ve kremams avokadoyu sirkeli sushi pirinciyle sararak temiz aromalı bir vejetaryen sushi hazırlar.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı Japon kökenli sushi pirinci
- 2 su bardağı su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1.5 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 4 adet Nori yaprağı
- 12 dal Kuşkonmaz
- 2 adet Avokado
- 1 adet Salatalık

Servis için

- 1 yemek kaşığı Susam
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Wasabi

Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla 20 dakika bekletip pişirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritin, sıcak pirince nazikçe karıştırın.
4. Kuşkonmazları tuzlu suda 90 saniye haşlayıp tuzlu suya alın.
5. Avokado ve salatalığı uzun şeritler halinde kesin.
6. Nori üstüne pirinç yayınters çevirip kuşkonmaz, avokado ve salatalık koyun.
7. Ruloyu sıkıca sarımsaklı keskin bıçakla 8 parçaya kesin.
8. Susam, soya sosu ve wasabiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuşkonmaz kökünü haşlayıp tuzlu suya almak rengini ve çiyini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve hafif susamlı salatalık servis edin.

Alerjenler

Susam

Soya