

Avokado Maki

Toplam 65 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

3 kişilik

Orta

~250 kcal

Avokado maki, nori içinde kremamsız avokado ve sirkeli sushi pirinciyle balık sosu ve temiz kesimli bir hosomaki hazırlar.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari kaliteli pirinç
- 1.5 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

Sarma için

- 3 yaprak Nori

İç harç için

- 2 adet Avokado

Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzdürün.
2. Pirinci suyla pişirip 10 dakika kapalı bekletin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pirince nazikçe karıştırın.
4. Avokadoyu uzun ve düzgün şeritler halinde kesin.
5. Nori yarım yaprağına pirinci ince yayıp üst kenarda boşluk bırakın.
6. Avokadoyu ortaya dizip bambu mat yardımıyla rulo yapın.
7. Ruloyu 6 parçaya kesip soya sosu ve wasabiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Avokadoyu olgun ama sert seçmek rulonun kesilirken ezilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve salatalık kurşusuyla hafif aperatif olarak sunun.

Alerjenler

Soya