

Dragon Roll

Toplam 70 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Zor ~420 kcal Açılış 14/10

Dragon roll, tempura karidesli makiyi avokado dilimleriyle kaplayıp 1 larbalı sosuyla parlatan gösterişli sushi bar rulosudur.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı K1 saneli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı Su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

İç harç için

- 4 yaprak Nori
- 12 adet Karides
- 1 su bardağı Tempura unu
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Soğuk su
- 2 adet Avokado

Servis için

- 2 yemek kaşığı Susam
- 4 yemek kaşığı 1 larbalı sosu
- 4 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılış

1. K1 saneli sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzla tatlandırın.
3. Tempura unu, yumurta ve soğuk suyu karıştırın.
4. Karidesleri tempura harcına bulayıp kızgın yağda 3 dakika kızartın.
5. Noriye pirinç yayı karides tempura yerleştirip rulo yapın.
6. Avokadoyu ince dilimleyip rulonun üstüne yerleştirin ve streç filmle hafif bastırın.
7. Dragon rollu keskin bıçakla diagonal hareketlerle kesin, 1 larbalı sosu, susam ve soya sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Avokado dilimlerini streç filmle bastırarak makuloyu keserken üst kaplamayı düzgün tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yıllar balığı sosu, susam ve ince doğranmış taze soğanla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Susam

Soya

Yumurta