

# Rainbow Roll

Toplam 73 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Zor ~470 kcal Açılış 9/10

Rainbow roll, California içini dâstan somon, ton balığı, karides ve avokado dilimleriyle kaplayarak renkli ve gösterişli bir uramaki hazırlar.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 2 su bardağı 115 ml taneli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı 100 ml Su
- 4 yemek kaşığı 60 ml Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı 40 ml Şeker
- 1 tatlı kaşığı 15 ml Tuz

### İç harç için

- 4 adet Nori yaprağı
- 180 gr Yengeç surimi
- 1 adet Salatalık
- 2 adet Avokado
- 120 gr Sashimi kalite somon
- 120 gr Sashimi kalite ton balığı
- 8 adet Haşlanmış karides
- 2 yemek kaşığı 30 ml Mayonez

### Servis için

- 1 yemek kaşığı 15 ml Susam
- 4 yemek kaşığı 60 ml Soya sosu

## Yapılışı

1. Sushi pirincini berrak suyla çiriltip, suyunu süzün.
2. Pirinci suyla pişirip sirke, şeker ve tuz karışımıyla tatlandırın.
3. Surimi ve mayonezi karıştırıp salatalığı uzun şerit kesin.
4. Nori üstüne pirinç yayını çevirip surimi, salatalık ve avokado koyun.
5. Ruloyu sıkıca sarı üstüne somon, ton balığı, karides ve avokado dilimleri dizin.
6. Streç filmle hafif bastırıp şekli sabitleyin.
7. Keskin bıçakla 8 parçaya kesip susam ve soya sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Üst balı dilimlerini streçle hafif bastırarak kuloyu keserken kaplamayı kaymasınlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, zencefil turşusu ve hafif soya sosuyla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Susam

Yumurta