

Spicy Kani Uramaki

Toplam 75 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 20 dk

3 kişilik

Zor

~410 kcal

Spicy kani uramaki, kanikama, acı mayonez, avokado ve salatalıkla pirinçli, susamlı bir sushi rulosunda toplar.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari k1 saateli 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

- 200 gr Buğday nişastalı yengeç aromalı kanikama
- 1 adet Avokado
- 1 adet Salatalık

Sos için

- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 tatlı kaşığı Acı sos

Üzeri için

- 1 yemek kaşığı Susam

Servis için

- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

- Pirinç su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzdürün.
- Pirinç pişirip 10 dakika kapalı bekletin.
- Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pirince karıştırın.
- Mayonez ve acı sosu karıştırıp kanikamayla harmanlayın.
- Avokado ve salatalığı uzun şeritler halinde kesin.
- Noriye pirinç yayını ters çevirip kani karışım ve sebzeleri ekleyin.

7. Ruloyu sarımsusama bulayın8 parçaya keserek servis edin.

PÜF NOKTASI

Kanıkamay sosla karıştırdıktan sonra fazla bekletmemek rulonun içinin sulanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında wasabi, zencefil turşusu ve az soya sosu verin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Yumurta

Soya

Susam