

# Spicy Tuna Roll

Toplam 78 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Zor

~420 kcal

Açılış 18/10

Spicy tuna roll, y1kanlı sashimi kalite ton balığı, mayonez ve nori ile sararak modern sushi bar lezzeti verir.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 2 su bardağı 1 su bardağı sushi pirinci
- 2.2 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

### İç harç için

- 4 adet Nori yaprağı
- 300 gr Sashimi kalite ton balığı
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1.5 yemek kaşığı Sriracha sos

### Servis için

- 1 yemek kaşığı Susam
- 4 yemek kaşığı Soya sosu

## Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar 5-6 kez yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu karıştırıp 10 dakika dinlendirin.
4. Ton balığı keskin bıçakla küçük küpler halinde doğrayın.
5. Ton balığı mayonez ve sriracha sosla nazikçe karıştırın.
6. Nori üstüne pirinci yayın, ton balığı harç yerleştirip sıkıca sarın.
7. Ruloyu 1 slakve keskin bıçakla 8 parçaya kesin, susam ve soya sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ton balığı keskin bıçakla küçük küpler halinde doğramak roll içinde ezilmeden temiz doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla soğuk servis edin.

### Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Soya

Susam