

Tuna Avocado Uramaki

Toplam 79 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~384 kcal

Tuna avocado uramaki, yağsız ton balığı, avokadonun kremams dokusuyla dahi pirinçli dengeli bir ruloda birleştirir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

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

Sarma için

- 3 yaprak Taze ve parlak nori

İç harç için

- 220 gr Sashimi-grade ton balığı
- 1.5 adet Avokado
- 1 tatlı kaşığı Lime suyu

Üzeri için

- 2 yemek kaşığı Susam

Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılı

1. Pirinci suyu berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzün.
2. Pirinci ölçülü suyla pişirin, 10 dakika kapağı kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pirince kesme hareketiyle yedirin.
4. Ton balığı uzun batonlar halinde, avokadoyu ince dilimler halinde kesin.
5. Avokado dilimlerini lime suyuyla hafifçe kaplayın.
6. Pirinçli nori tabakasını streçli mat üstünde ters çevirip ton balığı ve avokadoyu yerleştirin.
7. Ruloyu kapatıp susama bulayıp 8 parçaya keserek servis edin.

PÜF NOKTASI

Avokadoyu dilimledikten sonra pirinç hazırlana kadar lime suyuyla karartmadan tutun.

SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, soya sosu ve sade salatalık dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Susam