

Unagi Avokado Roll

Toplam 92 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 22 dk

3 kişilik

Zor

~510 kcal

Açılış 9/10

Unagi avokado roll, tatlı soya soslu yılan balığı, avokado, salatalık ve sirkeli pirinçle sararak zengin bir sushi bar rulosu verir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Japon kısaaneli pirinç
- 1.6 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 1.5 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 2 yaprak Nori
- 180 gr Yılan balığı (unagi kabayaki)
- 1 adet Avokado
- 0.5 adet Salatalık

Servis için

- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 çay kaşığı Wasabi

Yapılış

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayıp sirkeli karışımı tatlandırın.
2. Unagiyi 180°C fırında 15 dakika pişirin.
3. Unagi, avokadoyu ve salatalığı uzun ince şeritler halinde kesin.
4. Nori üstüne pirinci ince yayın ve mat üstünde çevirin.
5. Unagi, avokado ve salatalığı ortaya dizin.
6. Ruloyu bambu mat ile sıkıştırın.
7. Nemli keskin bıçakla 8 parçaya kesip soya sosu ve wasabiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Unagiyi küçük ince kesmek yağlı dokusunu pirinç içinde dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, soya sosu ve salatalık kurşusuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya