





Kimbap - sezamowe sushi

 elapolo

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 7 porcji

Składniki:

ryż do sushi - 450 g
liście nori - 6 szt.
olej sezamowy - 2 łyżka
sól - 2 łyżeczka
Dodatki: -
ogórek zielony - 1 szt.
papryka czerwona - 1 szt.
szczypior - - pęk
marchew - 1 szt.

paluszków surimi - 5 szt.
japońska marynowana rzodkiew - -
trochę
serek kanapkowy - - do smaku
olej sezamowy do posmarowania
rolek - - trochę
sezam do posypania - - trochę
sos sojowy do podania - - trochę
marynowany imbir do podania - -
trochę
wasabi do podania - -

Dodatkowe info:

Kimbap możemy nadziać w zasadzie wszystkim, mięsem, rybą z puszki, blanszowanymi liśćmi szpinaku i wszelakimi warzywami. Moja córka wybrała takie składniki, które lubi najbardziej. Różnica między kimbap, a tradycyjnym sushi jest taka, że do ryżu zamiast zaprawy octowej dodajemy olej sezamowy, można też dodać ziarna sezamu, a gotowe rolki smarujemy olejem sezamowym, czego nie robimy w zwykłym sushi. Nadzienie to już nasze wariacje i upodobania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż płuczemy w zimnej wodzie, gotujemy według przepisu na opakowaniu, aż wchłonie całą wodę. Podczas gotowania solimy.

Po lekkim przestudzeniu wlewamy olej sezamowy, mieszamy i zostawiamy aż przestygnie.

KROK 2: Warzywa myjemy, ogórka, paprykę jak i obraną marchewkę kroimy w cienkie słupki. Marchew ja delikatnie podsmażam kilka minut na oleju, aby delikatnie zmiękła. Paluszki surimi sparzam wrzątkiem, a następnie kroje na 4.

KROK 3: Na matę bambusową kładziemy listek nori, a na niego wykładamy równomiernie porcje ryżu, rozprowadzając delikatnie zwilżonymi w wodzie palcami. Następnie smarujemy serkiem kanapkowym i wykładamy ulubione składniki. Teraz pozostaje zrolować liść brzeg posmarować delikatnie wodą i skleić.

KROK 4: Odstawiamy do lodówki na około godzinę, aby ryż się dobrze schłodził i nie było problemu z krojeniem. Przed pokrojeniem smarujemy rolkę olejem sezamowym i posypujemy ziarnami sezamu.