Sushi z łososiem wędzonym

Nikita

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

75 min

8 porcji

Składniki:

ryż do sushi - 500 g
woda - 600 ml
sos do ryżu do sushi (gotowy lub zrobiony) - 9-10 łyżka
glony nori do sushi - 12 szt.
łosoś wędzony - 200 g
ogórek eko świeży długi - 1/2 szt.
papryka eko - 1/2 szt.
avocado - 1 szt.
do podania: sos sojowy do sushi, chrzan wasabi, pałeczki, marynowany imbir -
mata bambusowa do zwijania rolek -
czarny sezam do posypania sushi - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowanie ryżu:
Na początku ryż dokładnie płuczemy w zimnej wodzie, do czasu aż woda będzie przezroczysta. Zalewamy ryż wodą i odstawiamy na 10 minut. Po czym nakrywamy go przykrywką i gotujemy ryż przez 10 minut (nie mieszamy i nie solimy). Następnie przykryty ryż odstawiamy na 10-15 minut (nie ściągając pokrywki). Po tym czasie do ryżu dodajemy zaprawę -sos do ryżu gotowy lub robiony (8 łyżek octu ryzowego, 1,5 łyżeczki soli i 5-6 łyżeczek cukru -dokładnie mieszamy). Odstawiamy ryż do przestygnięcia.

KROK 2: Przygotowanie pozostałych składników:
-łososia kroimy w paski
-ogórka obieramy ze skóry, kroimy na ósemki (jeżeli jest dużo ziaren to należy je wykroić)
-paprykę myjemy i kroimy w cienkie paski
- avocado myjemy i również kroimy w podłużne paski

KROK 3: Na macie bambusowej kładziemy płatek nori, na niego wykładamy 2 łyżki letniego

ryżu i rozsmarowujemy na połowie (zaczynając cm od brzegu).

KROK 4: Na ryżu pośrodku układamy plastry łososia, paski papryki i ogórka.

KROK 5: Na kolejnych układamy plastry łososia, paski papryki i avocado.

KROK 6: Za pomocą maty zwijamy ściśle rolki.

KROK 7: Zwijamy je do wyczerpania składników.

KROK 8: Ostrym nożem kroimy na kawałki o szerokości około 2-3 cm.

KROK 9: Część (lub wszystkie) posypujemy czarnym sezamem.

KROK 10: Podajemy z sosem sojowym, chrzanem wasabi i marynowanym imbirem.