





Sushi z własnym sosem majonezowym

 Barbara Strużyna

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 4 porcje

Składniki:

sos majonezowy: -

jaja ugotowane ok. 5-6 minut - 2 szt.

śmietana kwaśna 18 % - 2 łyżka

olej lub oliwa - 2 łyżka

musztarda - 1 łyżeczka

chrzan - 1 łyżeczka

sok z cytryny lub ocet jabłkowy - 1 łyżeczka

sól - - do smaku

pieprz - - do smaku

syrop klonowy lub z agawy (opcjonalnie) - 1 łyżeczka

do sushi: -

platy norii - 4 szt.

ryż ugotowany i wystudzony - 500 g

rukola lub roszponka - 2 garść

ogórek - 1 szt.

awokado - 1 szt.

ananas - 1/2 szt.

łosoś gravlax lub plastry wędzone - 100 g

dodatki: -

kiełki rzodkiewki - 1 garść

sos sojowy - - trochę

sezam lub prażona cebulka - - trochę

pasta wasabi (opcjonalnie) - - trochę

imbir marynowany - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Gotujemy ryż do sushi wg instrukcji, a następnie go studzimy. Gotujemy jaja i je studzimy. Możemy ugotować ryż i jaja dzień wcześniej.

KROK 2: Sos majonezowy, miksujemy wszystkie składniki sosu.

KROK 3: Smakujemy i w razie potrzeby poprawiamy.

KROK 4: Gotowy sos możemy przechowywać w lodówce (zamknięty w słoiczku).

KROK 5: Składanie sushi, zaczynamy od zgromadzenia wszystkich składników.

KROK 6: Awokado kroimy w cienkie półplasterki, ananasa obieramy ze skórki i kroimy na wąskie wycinki, nie odrzucamy środkowego trzonu w nim znajduje się najwięcej odżywczych składników (bromelina).

KROK 7: Ogórka obieramy i kroimy w możliwie jak najcieńsze słupki.

KROK 8: Zielone liście i kiełki myjemy i osuszamy w wirówce.

KROK 9: Na matę wykładamy płat norii, błyszczącą stroną do dołu.

KROK 10: Ryż dzielimy na cztery części i smarujemy płat norii zostawiając od góry ok. 1,5 cm wolnej przestrzeni, który smarujemy wodą.

KROK 11: Wykładamy składniki na ryż w poziomych liniach.

KROK 12: Zwijamy ciasno płat norii od dołu. Staramy na końcu skleić rulon zmoczoną górną częścią. Kładziemy na desce sklejeniem do dołu i kroimy na plastry, bardzo ostrym nożem. Dowolnie układamy na talerzach.

KROK 13: Wylewamy do małej miseczki sosu sojowego i wsypujemy kilka ziaren sezamu. Możemy dodać pastę wasabi, imbir marynowany i kiełki.

Smacznego!

Zjadamy zanim kot się zakradnie do stołu.