

Baharatlı ton balığı ve somon sarması

toplam süre **30 dak.** 30 dak. hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
386 kJ / 92 kcal

Yağ: **5,4 gr** Protein: **3,3 gr**
Karbonhidrat: **7,2 gr**

MALZEMELER

16 porsiyon

2 nori yaprağı
400 gr pişmiş suşi pirinci
Baharatlı ton balığı için
50 gr ton balığı
1 yemek kaşığı Kikkoman Kimchi Acı
0,25 tatlı kaşığı Biberli Sosu
0,13 parça / parça Kikkoman Kavrulmuş
tane Susam Yağı
2 parça hıyar (2-3 dilim
0,17 parça / avokado (3 uzun avokado
tane salatalık)
2 yaprak marul
Baharatlı somon için
100 gr somon
1 yemek kaşığı Kikkoman Kimchi Acı
0,25 tatlı kaşığı Biberli Sosu
0,13 parça / hıyar (2-3 çubuk
tane salatalık)
2 yaprak marul
0,13 parça / dolmalık biber (4 dilim
tane dolmalık biber)
0,25 parça / avokado (7-8 ince
tane avokado dilimi)
Kimchi mayonez için (1:1 karışım)
2 yemek kaşığı Kikkoman Kimchi Acı
2 yemek kaşığı Biberli Sosu
Süsleme için
Susam çekirdeği

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Baharatlı ton balığı sarmaları için ton balığını doğrayın ve bir kasede kimchi sosu ve susam yağıyla karıştırın.

Adım 2

Baharatlı somon sarmaları için 50 g somonu ince şeritler halinde doğrayın ve bir kasede kimchi sosu ve susam yağıyla karıştırın. Kalan 50 g somonu ince dilimler halinde kesin.

Adım 3

Sebzeleri yıkayın, hafifçe kurulayın, hıyarı ve sarı dolmalık biberi şeritler halinde kesin. Avokadoyu ince dilimler halinde kesin.

Adım 4

Kimchi mayonezi için malzemeleri karıştırın.

Adım 5

1 adet nori yosununu tezgah üzerine yerleştirin.

Adım 6

Parmaklarınızı ıslatıp pişen suşi pilavının yarısını yosuna yayın.

Adım 7

Tamamen çevirin.

Tobiko (uçan balık
havyarı)
Toz paprika
Frenk soğanı veya tere
İnce soğan şeritleri

Adım 8

Baharatlı ton balığı sarması için kimchi mayonezinin ¼'ünü, yosuna yayılan pilavın ortasına tek çizgi halinde yerleştirin, ardından üzerine marulu, hıyarı ve avokadoyu tek çizgi halinde koyun ve son olarak terbiyelenmiş ton balığını yerleştirin.

Adım 9

Ellerinizle sarın, ardından üzerini streç filmle kapatın ve suşi tahtasıyla rulo şekli verin.

Adım 10

Suşi tahtasını ve streç filmi kaldırın.

Adım 11

Her ruloyu dikkatlice 8 eşit parçaya kesin.

Adım 12

Her parçanın iki tarafını da susama batırın.

Adım 13

Baharatlı somon sarması için 1 nori yosununu tezgah üzerine yerleştirin.

Adım 14

Parmaklarınızı ıslatıp pişen suşi pilavının yarısını yosuna yayın.

Adım 15

Tamamen çevirin.

Adım 16

Kimchi mayonezinin ¼'ünü, yosuna yayılan pilavın ortasına tek çizgi halinde yerleştirin, ardından üzerine marulu, hıyarı ve sarı dolmalık biberi tek çizgi halinde koyun ve son olarak terbiyelenmiş

somonu yerleştirin.

Adım 17

Ellerinizle sarın, ince dilimlenmiş somon ve avokadoyu ruloya değiştirerek yerleştirin, ardından üzerini streç filmle kapatın ve suşı tahtasıyla rulo şekli verin.

Adım 18

Suşı tahtasını ve streç filmi kaldırın.

Adım 19

Her ruloyu dikkatlice 8 eşit parçaya kesin.

Adım 20

İsterseniz tere veya tobiko gibi malzemelerle ya da kimchi mayonezinin kalanıyla süsleyerek servis edebilirsiniz.