

Somon Füme ve Avokado Roll (Uramaki)

toplam süre **15 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
456 kJ / 109 kcal

Yaę: **5,2 gr** Protein: **5,5 gr**
Karbonhidrat: **9,3 gr**

MALZEMELER

8 porsiyon

5 küçük avokado dilimi
5 mini kornişon salatalık
(veya kornişon)
1 Nori yosunu
200 gr pişmiş suşi pirinci*
0,5 tatlı wasabi ezmesi
kaşığı
2 tatlı kaşığı krempeynir
150 gr fme somon
Garnitür için:
2 tatlı kaşığı yabani somon havyarı
1,5 adet turp, ince
dilimlenmiş
Birkaç dal dereotu

Servis için:

Turşu zencefil
wasabi ezmesi
Kikkoman Doęal Olarak
Fermente Soya Sosu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Avokado ve kornişonları şeritler halinde kesin.

Adım 2

1 adet Nori yosununu suşi matının üzerine yerleştirin.

Adım 3

zerine ıslatmış olduğunuz parmaklarınızla suşi pirincini yayın.

Adım 4

Tamamen evirin.

Adım 5

Ortalarına wasabi ezmesi ve krem peyniri uzunlamasına yayın.

Adım 6

zerine avokado ve kornişon şeritlerini uzunlamasına yerleştirin.

Adım 7

Ruloyu yuvarlayın.

Adım 8

Somon şeritlerini üstüne yerleřtirin.

Adım 9

Streç filme sarın ve suşı matı ile şekil verin.

Adım 10

Streç filmi dikkatlice çıkarın ve ruloyu 8 eşit parçaya kesin.

Adım 11

Yabani somon havyarı, turp dilimleri, dereotu, zencefil turşusu ve wasabi ezmesi ile servis edin.