KIKKOMAN

Somon Füme ve Avokado Roll (Uramaki)

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

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

Yağ: **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 kaşığı	wasabi ezmesi
2 tatlı kaşığı	krempeynir
150 gr	füme 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 Doğal 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

Üzerine ıslatmış olduğunuz parmaklarınızla suşi pirincini yayın.

Adım 4

Tamamen çevirin.

Adım 5

Ortalarına wasabi ezmesi ve krem peyniri uzunlamasına yayın.

Adım 6

Üzerine avokado ve kornişon şeritlerini uzunlamasına yerleştirin.

Adım 7

Ruloyu yuvarlayın.

Adım 8

Somon şeritlerini üstüne yerleştirin.

Adım 9

Streç filme sarın ve suşi 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.