Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Maki sushi i uramaki

Hoso maki z różnymi składnikami: łososiem, szczypiorkiem, awokado, ogórkiem i surimi

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- letnia woda, 2 szkl.
- majonez, 2 łyżk.
- imbir marynowany, 3 łyżecz.
- sos sojowy, 0.5 szkl.
- wasabi, 3 łyżk.
- łosoś wędzony, 125 g
- surimi, 5 szt.
- szczypiorek, 0.5 uncja
- ogórek , 0.5 szt.
- awokado, 0.5 szt.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 2 łyżk.
- ocet ryżowy, 2 łyżk.
- nori, 5 szt.
- ryż jaśminowy, 250 g
- olej sezamowy, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Gotujemy ryż do sushi wg przepisu z opakowania: płuczemy pod bieżącą wodą - następnie zalewamy ryż zimną wodą i odstawiamy na 20 minut. Odcedzamy i zalewamy wodą wg proporcji 1 kubek ryżu na 1,5 kubka wody. Doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień i gotujemy pod przykryciem 10 minut aż woda się wchłonie. Odstawiamy garnek z ryżem do ostudzenia. Następnie robimy sos: 2 łyżki octu ryżowego, 2 łyżki cukru, szczypta soli- dodajemy do ugotowanego ryżu, mieszamy. Kroimy składniki: awokado, surimi i ogórka w wąskie paski, łososia w drobniejsze porcje, szczypior na pół. Przygotowujemy sobie miseczkęz wodą do maczania palców. Dzielimy płaty nori na pół, żeby powstały węższe płaty. Kładziemy nori na matę bambusową (błyszczącą stroną do dołu, chropowatą na wierzchu!), smarujemy ręce majonezem i bierzemy ryż. Na nori dajemy ryż w taki sposób, żeby zajął mniej więcej 2/3 powierzchni - u góry płata ma zostać pasek wzdłuż dłuższego boku, następnie rozkładamy ryż na reszcie powierzchni nori. Na środku płata z ryżem robimy wgłębienie wzdłuż dłuższego boku i rozsmarowujemy na nim niewielką ilość wasabi (żeby było mniej pikantnie omijamy ten krok). Na wasabi kładziemy różne składniki wg naszego wyboru - najlepiej jak każdy rulon będzie inny. Nie przesadzajmy też z ilością żeby udało nam się zlepić rulon. Trzymamy matę i brzeg nori i zwijamy roladę. Należy cały czas dociskać i

przesuwać matę - aby rolada była zwarta. Kiedy jest gotowa ostrym nożem kroimy ją na mniejsze kawałki - mamy maki. Żeby zrobić uramaki musimy owinąć matę bambusową folią spożywczą. Następnie kładziemy na macie nori i ryż rozsmarowujemy na całej jego powierzchni. Posypujemy równomiernie sezamem - najlepiej czarnym. Odwracamy nori z ryżej na drugą stronę (stroną z ryżem w kierunku maty) i dalej postępujemy dokładnie tak samo jak z maki. Podajemy z wasabi, sosem sojowym i imbirem marynowany.