



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 miseczkę z 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 owinać matę bambusową folią spożywczą. Następnie kładziemy na macie nori i ryż rozsmarowujemy na całej jego powierzchni. Posypujemy równomiernie sezamem - najlepiej czarnym. Odwracamy nori z ryżem na drugą stronę (stroną z ryżem w kierunku maty) i dalej postępujemy dokładnie tak samo jak z maki. Podajemy z wasabi, sosem sojowym i imbiem marynowany.

