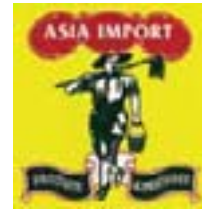


Makis saumon avocat



Tél. : 43 65 27



Pour 30/40 makis

 30 minutes

 25 minutes > Facile

INGRÉDIENTS

Pour le riz :

300 g de riz rond japonais

30 cl d'eau

4 cuillères à soupe de vinaigre de riz
« SIN GUO »

2 cuillères à soupe de sucre

1/2 cuillère à soupe de sel

Pour les makis :

8 à 10 demi-feuilles de « SUSHINORI »

130 g de saumon, 1 avocat, 1 citron

Sauce soja, sauce soja sucrée
wasabi

Pour le riz Japonais vinaigré

Verser le riz dans une passoire, le plonger dans un grand saladier et mélanger. Laver le riz à l'eau courante. Essorer 30 min.

Faire chauffer le vinaigre de riz avec le sucre et le sel. Laisser cuire jusqu'à dissolution du sucre. Placer le riz et l'eau dans une casserole. Faire chauffer sur feu moyen pour porter l'eau à ébullition. Compter 5 min. de cuisson à partir de l'ébullition puis, 10 min. sur feu très doux. Laisser reposer 10 min. Déposer le riz dans un saladier et verser la sauce vinaigrée. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois sans écraser les grains.

1 - Préparer le riz vinaigré. Couper le saumon en bâtonnets. Peler l'avocat et émincer la chair en lamelles. L'arroser de quelques gouttes de citron. Poser la natte à rouler sur le plan de travail. Déposer une demi feuille de « Sushinori ».

2 - Tremper vos mains dans un peu d'eau vinaigrée. Prendre une poignée de riz, l'étaler sur la feuille de nori en laissant un espace d'environ 1 cm de large en haut de la feuille.

3 - Placer des lamelles de saumon et d'avocat les uns au bout des autres. Soulever le bord de la natte pour faire rouler le sushi sur lui-même. Faire de même avec l'ensemble des ingrédients.

4 - Puis couper les rouleaux en 4 ou 5 morceaux, en humidifiant la pointe du couteau à chaque fois.

5 - Servir avec de la sauce soja et du wasabi.

