
Sushi-kappa-maki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3521 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 20 min.

200 g ryżu do sushi (przepis w tym rozdziale "ryż do sushi"),

1 kwadrat suszonych alg "nori",

1/2 średniego ogorka wozowego,

1 łyżeczka chrzanu "wasabi" (patrz rozdział "ogólne"),

1 łyżeczka uprażonego ziarna sezamowego.

1. Na macie bambusowej rozłożyć jeden kwadrat wodorostów, na nim ułożyć równomiernie ryż. Ogórek obrac tak, aby zostało na nim trochę skórki, przekroić

na pół, wydrzążyć nasiona i pokroić w słupki.

2. W ryżu w odległości 1/3 od brzegu maty zrobić palcem rowek przez całą długość, posypać szczyptą ziaren sezamowych, posmarować rowek chrzanem "wasabi" i ułożyć w nim paski ogorka.

Przy pomocy maty zwinąć ryż w roladę, lekko

scisnąć, rozwinąć i pokroić bardzo ostrym nożem na kawałki o długości 3 cm.

3. Sushi ustawić pionowo na kwadratowym talerzu, tacy lub desce.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 13.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)