

Sushi

Sushi

Ingrediente :

4-5 file de somon afumat, 100 g ton crud, felii subtiri, o ceasca orez de sushi, pasta wasabi, sos de soia

Preparare :

Se pune la fiert apa cu sare si orez (cantitatea de apa sa fie dubla ca cea de orez). Cind fierbe, se da focul la mic si se acopera. Se lasa sa fiarba pina cind apa s-a absorbit. Se strecoara orezul si se lasa sa se raceasca. Se taie o bucata de folie de plastic cam de 10cmx10cm. Se taie tonul si somonul in bucati cam cit intra in palma. Se aseaza pe rind cite o bucata de peste si deasupra citeva linguri de orez. Se stringe folia in jurul orezului, in asa fel incit sa nu mai ramina aer. Se fac astfel de "mingiute" pina cind se termina ingredientele. Se pun la frigider pina la servire. Se scot cu grija din plastic, se aseaza pe o farfurie si se servesc cu pasta wasabi si sos de soia.