

Sushi de casă cu Ghimbir murat și Wasabi | Rețeta Sushi



Sushi de casă cu Ghimbir murat și Wasabi | Rețeta Sushi



Cu multa placere va spun ca aceasta reteta de, **Sushi de casa** cu Ghimbir si Wasabi, vine la cererea celor mici ai mei, dupa un vlog “Familia Mates”. In care toata familia gateste si se distreaza copios facand **sushi** acasa. Am decis sa preiau si sa incerc aceasta reteta la mine pe canal, pentru a usura procesul celor care doresc sa experimenteze si altfel de retete decat cele cu care suntem obisnuit si totodata sa incluzi pe cei dragi in proces.

- 10 foi (un pachet) alge Nori
- 150 g somon
- 1 macrou afumat
- 100 g somon afumat
- 500 g orez pentru sushi
- 50 ml otet de orez (se poate folisi si de mere)
- 2 linguri de zahar
- 1 lingurita de sare
- 1 avocado

- 1 castravete fabio
- 2 oua pentru omleta folosita la sushi
- 1 morcov
- ghimbir murat
- sos de soia dulce
- 100 g crema de branza (indicat Philadelphia)
- susan alb si negru
- plasa de bete din bambus pentru rulat

1. Puneți orezul într-o oală cu 625 ml apă rece și adăugați o linguriță de sare.
2. Acoperiți și fierbeți la foc minim timp de 10 minute.
3. După 10 minute, opriți focul și lăsați orezul acoperit încă 10 minute.



4. Amestecați oțetul de orez cu 2 linguri de zahăr și 1 linguriță de sare într-un bol mic.
5. Răciți orezul și amestecați-l cu siropul de oțet, asigurându-vă că este bine distribuit.
6. Tăiați somonul și macroul în fâșii subțiri.
7. Tăiați avocado, castravete și morcov în fâșii subțiri sau bastonașe.



8. Așezați o foaie de nori pe o suprafață de lucru și umeziți-vă mâinile pentru a manipula orezul.
9. Răspândiți orezul uniform pe foaia de nori, lăsând un centimetru sau mai mult de margini libere.
10. Adăugați ingredientele dorite în centrul orezului.



11. Rulați foaia de nori strâns într-un cilindru folosind un prosop umed sau un suport de bambus pentru sushi.
12. Tăiați cilindrul în bucăți de sushi cu un cuțit bine ascuțit, umezit între tăieturi pentru a preveni lipirea orezului.
13. Pregătiți o foaie de nori cu orez și presărați cu susan alb și negru.
14. Adăugați un strat de cremă de brânză Philadelphia.

15. Așezați somon și castravete în centrul foi de nori.



16. Rulați sushi-ul și tăiați-l în bucăți.

17. Serviți sushi-ul cu sos de soia, ghimbir murat și wasabi la alegere.

