

Maki-Sushi

Ingrédients (4-5personnes)

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| Riz rond | 3cup |
| Vinaigre | 75ml |
| Sucre | 65'g |
| Sel | 6g |
| | |
| Œuf | 3 |
| Sucre | 2 cuillers à café |
| De l'eau | 2 cuillers à soupe |
| Dashi | 1 cuiller à soupe |
| (Extrait du poisson et algue) | |
| | |
| Concombre | 1/4 |
| Surimi | 3 battons |
| Avocat | 1 |
| Saumon | 200g |
| Thon | 200g |
| | |
| Feuille d'algue | 10 feuilles |

- Dès que le riz est cuit, mettez la sauce dans le riz et mélangez le en faisant attention de ne pas écraser les grains de riz. le riz doit être froid avant être roulé avec des feuilles d'algue.
- Ne mettez pas trop de riz sur la feuille. Il faut étaler le riz sur 2/ 3 de surface de la feuille. Comme du riz est colle, il est préférable de faire mouiller vos mains avec de l'eau.
- Après l'avoir roulé, faites-le reposer en mettant la fin de rouleau en dessous.