KIKKOMAN

Суши-торт с ростбифом и авокадо

Общее время **25 мин** **25 мин** Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):
959 кДж / 229 ккал

Жиры: **14,3 г** Белки: **7 г**
Углеводы: **17,1 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 порции

200 г	отварного риса для суши
0,5	авокадо
20	огурца
1 ст. л.	майонеза
50 г	нарезанного слайсами ростбифа
0,5	листа нори
2	1 красный и 1 желтый помидор сорта Финик желтый
	немного кресс-салата
2 ст. л.	барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения

Для яичницы-болтуньи

1	яйцо
2 щепотки	сахара
1 щепотка	соли
	немного растительного масла

Для соус-крема из хрена

1 ч. л.	хрена
1 ст. л.	сливочного сыра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Взбить вилкой яйца, сахар и соль. Смазать сковороду с антипригарным покрытием, протерев смоченным в растительном масле бумажным полотенцем. Яичную смесь вылить на неразогретую сковороду и готовить на умеренном огне (не допуская пригорания) до загустения массы. Растолочь готовую яичницу-болтунью толкушкой для картофеля на маленькие комочки.

Шаг 2

Мякоть авокадо и огурца порезать на маленькие кусочки и смешать с майонезом. Ростбиф нарезать на кусочки.

Шаг 3

Для приготовления соус-крема из хрена тщательно перемешать хрен и сливочный сыр и поместить в кондитерский мешок.

Шаг 4

Для сборки суши-торта выложить пищевой пленкой форму и распределить ростбиф на дне формы. Сверху положить майонез с авокадо и огурцами. Следующим слоем выложить половину риса для суши. Потом положить лист нори, на нем распределить яичницу и завершить торт слоем оставшегося риса.

Шаг 5

Накрыть пищевой пленкой и слегка придавить, чтобы не было пустот. Помидоры помыть и нарезать кружками.

Шаг 6

Перед подачей на стол развернуть пищевую пленку, на форму положить тарелку, перевернуть форму вверх дном и вынуть готовый суши-торт. Снять пищевую пленку и смазать ростбиф соусом Teriyaki. Суши-торт украсить, симметрично выдавив в 4 местах соус-крем из хрена, красиво распределив кружки помидоров и посыпав кресс-салатом. Наслаждайтесь суши-тортом в сопровождении соевого соуса.