KIKKOMAN

Суши-торт

Общее время **30 мин** **30 мин** Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):
1 394 кДж / 332 ккал

Жиры: **18,9 г** Белки: **13,6 г**
Углеводы: **26,3 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 порции

200 г	отварного риса для суши
2	отваренные и разрезанные пополам креветки
1 ст. л.	лососевой икры
1 ч. л.	икры или ее имитации
1 горсть	ростков рукколы (или кресс-салата)
3	стручка сахарного гороха
0,5	авокадо
1	огурец
1	редис
1	помидор сорта Финик желтый
100 г	копчёного лосося
2 ст. л.	майонеза
	по желанию паста васаби

Для нарезанного соломкой омлета

1	яйцо
1 ст. л.	молока
1 ч. л.	кукурузного или картофельного крахмала
2 щепотки	сахара
1 щепотка	соли
1 ч. л.	растительного масла

Для отварных шиитаке

5	грибов шиитаке
1 ст. л.	кленового сиропа (или мёда)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Смешать в миске все ингредиенты для приготовления омлета, кроме растительного масла. Разогреть сковороду и смазать ее небольшим количеством растительного масла. Влить яичную смесь, распределить по всей поверхности сковороды (как блин) и обжарить с двух сторон. Затем дать омлету охладиться и нарезать его тонкой соломкой (толщиной примерно 2 мм).

Шаг 2

Срезать с грибов шиитаке ножки. Положить в маленькую сковороду шляпки грибов, сахар и влить кленовый сироп, соевый соус, 100 мл воды и довести до кипения. Потом убавить огонь и готовить до выпаривания почти всей жидкости. Отварные шиитаке охладить и нарезать тонкими слайсами (толщиной примерно 2 мм).

Шаг 3

Стручки сахарного гороха помыть, обрезать концы, затем бланшировать их и охладить. Стручки гороха промокнуть бумажным полотенцем и нарезать наискосок на кусочки шириной примерно 1 см. Мякоть авокадо нарезать слайсами толщиной около 2 мм. Огурцы помыть, нарезать ножом для очистки овощей на тонкие полоски и свернуть их в виде конусообразных цветов. Редиску помыть и нарезать тонкими кружками. Помидор помыть и

1 ст. л. соевого соуса натурального брожения Kikkoman
0,5 ч. л. сахара
100 мл воды

для сервировки

соевого соуса натурального брожения Kikkoman

порезать на четвертинки.

Шаг 4

Для приготовления розочек из копченого лосося разрезать его на тонкие полоски длиной 3-4 см и шириной примерно 2 см. Полоски положить друг на друга, немного отступая от края, чтобы получилось 3-4 лепестка. Свернуть их в плотные рулетики. Установить лососевые рулетики вертикально и развернуть внешние края наружу в виде лепестков розы (5 шт.).

Шаг 5

Для сборки суши-торта выложить пищевой пленкой разъёмную форму и распределить одну треть риса для суши на дне формы. Сверху равномерно распределить ломтики авокадо. Следующим слоем выложить еще одну треть риса. На рис выложить слайсы шиитаке, а на них слой оставшегося риса. Потом выступающими краями пищевой пленки накрыть рис и слегка придавить.

Шаг 6

Перед подачей на стол развернуть пищевую пленку, на форму положить тарелку, форму перевернуть вверх дном, открыть форму и вынуть готовый суши-торт. Сверху суши-торт украсить нарезанным соломкой омлетом, симметрично расставить розочки из копченого лосося и другие ингредиенты.

Шаг 7

Смешать майонез с пастой васаби. Украсить суши-торт в 4 местах смесью майонеза с васаби, выдавив ее с помощью кондитерского мешка, и посыпать ростками рукколы.

Шаг 8

Наслаждайтесь суши-тортом в сопровождении соевого соуса.