

Темаки-суши с креветками или говяжьим филе

Общее время 30 мин 30 мин Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):

753 кДж / 179 ккал

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

3 порции

Для риса с уксусом:

250 г круглозерного риса или риса с зернами среднего размера

275 мл воды

3 ст. л. рисового уксуса

1 ст. л. сахара

0,5 ст. л. соли

Для темаки-суши с креветками:

0,5 длинного огурца

1 большая морковь

150 г редьки

8 листов нори (сушеных водорослей)

24 креветки среднего размера

2 ст. л. васаби

Для темаки-суши с говядиной:

200 г говяжьего филе
черный перец

2 ст. л. васаби

1 спелое авокадо

2 ст. л. лимонного сока
небольшой кабачок

150 г редьки

8 листов нори (сушеных водорослей)

100 мл Соевый соус
натурального брожения
Kikkoman

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Промыть рис в дуршлаге, дать воде стечь. Вскипятить воду в кастрюле, засыпать рис. Кипятить в течение 2 минут, затем накрыть крышкой и варить на медленном огне 20 минут. Затем снять крышку и накрыть кастрюлю чистым кухонным полотенцем. Сверху снова закрыть крышкой и оставить рис настаиваться еще на 10 минут. В это время смешать в небольшой кастрюле уксус, сахар, соль и подогреть их. Переложить рис в широкую посуду и сразу же осторожно смешать его с уксусной смесью, охладить до комнатной температуры и накрыть влажным полотенцем.

Шаг 2

Для суши с креветками: огурец, морковь и редьку почистить, нарезать соломкой около 7 см длины и 1/2 см ширины. Проварить соломку из морковки в кипящей воде. Нарезать листы нори квадратами, размером около 12 см, положить лист нори на левую руку, затем положить на него 1 ст.л. слегка теплого риса, 3 креветки, немного огурца, соломку моркови и редиски, и приправить немного васаби. Завернуть лист нори, чтобы получился конвертик.

Шаг 3

Для суши с говяжьим филе: нарезать говядину очень тонкими кусочками и надавить на них ножом с широким лезвием, чтобы кусочки стали совсем плоскими. Разрезать кусочки филе

поперек, посыпать их молотым перцем и смазать тонким слоем васаби. Разрезать авокадо, вынуть косточку и почистить. Нарезать авокадо тонкой соломкой и сразу же сбрызнуть его лимонным соком. Нарезать кабачок и очищенную редьку узкой соломкой. Сделать конвертики, свернув лист нори. Перед тем как есть, суши следует обмакивать в соевый соус.