

Sushi Balls

30 min · 6 sushi balls

Le temps indiqué ne comprend pas la cuisson du riz. Pesez le riz après cuisson.



INGRÉDIENTS

1 avocat
½ concombre
4 tranches de saumon fumé
300 g de riz à sushi cuit
1 c-à-s de mayonnaise
1 c-à-s de sauce soja salée
1 c-à-s de sauce pimentée
1 c-à-s d'huile de sésame
Graines de sésame blanches et noires

ON PASSE EN CUISINE

1. Pesez le riz après cuisson. Utilisez-le encore tiède pour le façonnage. Coupez le saumon fumé en fines tranches, puis placez-le dans un bol.
2. Ajoutez la mayonnaise, la sauce soja, l'huile de sésame et la sauce pimentée.
3. Mélangez le tout.
4. Épluchez le concombre puis coupez le en petits morceaux.
5. Épluchez l'avocat puis coupez-le en morceaux.
6. Comptez environ 50 g de riz cuit par sushi ball. Déposez du film alimentaire sur une planche et étalez une portion de riz en cercle.
7. Ajoutez une cuillère à soupe de saumon mariné. Ajoutez quelques morceaux de concombre et d'avocat.
8. Refermez le tout et formez une boule.
9. Recommencez avec le reste du riz et de la garniture pour obtenir le nombre de sushi balls choisi.
10. Dans une assiette creuse, versez les graines de sésame et roulez les sushi balls afin qu'elles soient entièrement recouvertes.
11. Déposez-les dans une assiette et ajoutez quelques morceaux d'avocat par-dessus.