

Sushi Sandwich

20 min · 1 personne



INGRÉDIENTS

¼ de concombre
¼ de pavé de saumon
½ avocat
2 feuilles d'algues Nori
50g de riz à sushi
1 c-à-c d'algues séchées
Mayonnaise piquante
1 c-à-c de graines de sésames blanches
Sauce soja

ON PASSE EN CUISINE

1. Faites cuire le riz à sushi dans de l'eau bouillante salée. Une fois le temps écoulé, essorez-le et réservez-le.
2. Coupez 9 rondelles fines de concombre. Coupez 3 tranches de saumon.
3. Ouvrez l'avocat, puis gardez 1 moitié. Coupez-la en fines tranches.
4. Sur une planche, placez du film plastique puis une feuille d'algue Nori par-dessus.
5. Déposez le riz à sushi par-dessus et aplatissez-le bien (faites une forme carrée, bien au centre). Parsemez des algues séchées par-dessus. Déposez les 9 rondelles de concombre. Déposez les 3 morceaux de saumon.
6. Placez la moitié d'avocat coupée en lamelles par-dessus. Ajoutez de la mayonnaise piquante. Parsemez de graines de sésames blanches. Tapissez du riz à sushi par-dessus.
7. Mouillez avec un peu d'eau pour refermer l'ensemble et obtenir une belle boule. Refermez le tout de film plastique.
8. Réservez au frigo pour déguster plus tard ou si vous voulez déguster maintenant, coupez délicatement le sushi sandwich en 2.
9. Dégustez en trempant le sushi sandwich dans de la sauce soja.