السوشي بالسلمون المدخن

المكونات:

- أرز ياباني – كوبان
- ماء – بحسب الحاجة
- ملح – بحسب الحاجة
- خلّ أرز – 6 ملاعق كبيرة
- سكر أسمر – ملعقتان صغيرتان
- ورق نوري – 6
- سلمون مدخن مقطع إلى شرائح طويلة – 8
- خيار
- معجون واسابي جاهز – ملعقتان كبيرتان

طريقة التحضير:

- إنقعي الأرز في وعاء كبير من الماء البارد والملح لمدة 4 ساعات تقريبا.
- صفّي الأرز واسلقيه في قدر مع إضافة كوبان من الماء على نار متوسطة حتى ينضج.
- ضعي الخل والسكر في قدر صغير على نار متوسطة حتى يذوب السكر لمدة 3 دقائق تقريبا ثمّ إرفعي القدر عن النار واتركي مزيج الخل جانبا لحولى 3 دقائق.
- عندما ينضج الأرز، إرفعي القدر عن النار ثمّ أضيفي مزيج الخل واخلطي جيداً بواسطة ملعقة خشبية.
- ضعي الأرز في طبق ليبرد.
- إفردي ورقة نوري على سطح صلب وضعي طبقة رقيقة من الأرز عليها تاركة مسافة 2 سم على الجوانب.
- إدهني القليل من معجون الواسابي على الأرز ثمّ ضعي شريحة سلمون فوقه وخيار.
- لفّي الورقة جيدا مع الضغط عليها ثمّ قطعي الرول إلى 8 دوائر متساوية.
- أعيدي الكرّة مع أوراق النوري المتبقية.

الف صحة!