

برغر السوشي بالتونا الحار والأفوكادو

لقوالب الرز:

1/2 كوب من أرز السوشي (معدّ مع ملعقة صغيرة من خلّ الأرز)

2 وعاء صغيرين، (أحجام مماثلة)

رذاذ لمنع اللصق

للتونا الحارة:

1/4 رطل من تونا آهي (او التونا ذا الزعنفة الصفراء) النيء

1 ملعقة صغيرة كوبي مايو (يصنع من خلّ الأرز)

1/4 ملعقة صغيرة من السريراشا

1/4 ملعقة صغيرة من صلصة الفلفل الحار الحلو

1/4 ملعقة صغيرة زيت السمسم

القليل من صلصة الصويا

الإضافات:

1/4 حبة أفوكادو مشرحة

1/4 ملعقة من مايونيز كوبي

1/4 ملعقة صغيرة من السريراشا

1/4 ملعقة صغيرة من صلصة ثعبان البحر

1/2 ملعقة كبيرة من الكزبرة (المفروم)

1/2 ملعقة كبيرة من الثوم المقلي المقرمش

التعليمات:

▪ تحضير قوالب الأرز:

حضّر أرز السوشي وفقا للتعليمات على الكيس، ومن ثم أضف حوالى ملعقة صغيرة من الخل الأرز لكل كوب من الأرز الذي سيبقى القوالب مجموعة .

رش الرذاذ على الوعائين الصغيرين لعدم التصاق الأرز بهما

ضع القليل من الأرز في الوعائين، ثم لفهما بالنيلون وضعهما في البراد لمدة ساعتين على الأقل. بعد إنقضاء الوقت، قم بإزالتها من البراد ودعها تنزلق بلطف من الوعاء، عندما تصبح جاهزة.

▪ تحضير خلطة التوننا:

قطّع التوننا إلى قطع صغيرة، وضعها في وعاء.

أضف ما يونيز الكيوي، السريراشا، زيت الفلفل الحار الحلو، زيت السمسم وصلصة الصويا وقلب المزيج جيدا .

▪ جمع البرغر:

أزل القوالب من الأوعية بلطف، وضع الأفوكادو على واحدة منها.

أضف خليط التوننة حار وأضف فوقه السريراشا، ما يونيز الكيوي، وصلصة ثعبان البحر.

ضع الكزبرة و من ثم قالب الأرز الثاني فوق الجزء الذي حضرته، ثم رش الثوم المقرمش.