KIKKOMAN

Roll di tonno e salmone piccanti

Tempo totale **30 Min** **30 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):
386 kJ / 92 kcal

Grassi: **5,4 g** Proteine: **3,3 g**
Carboidrati: **7,2 g**

INGREDIENTI

16 Porzioni

2	fogli di alga nori
400 g	riso per sushi cotto
Per il tonno piccante	
50 g	tonno
1 cucchiaio	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
0,25 cucchiaino	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
0,13 pezzo	strisce di cetriolo
2	foglie di lattuga
0,17 pezzo	avocado
For the spicy salmon:	
100 g	salmone
1 cucchiaio	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
0,25 cucchiaino	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
0,13 pezzo	strisce di cetriolo
2	foglie di lattuga
0,13 pezzo	strisce di peperone
0,25 pezzo	sottili di avocado
Per la maionese al kimchi (mix 1:1)	
2 cucchiai	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
2 cucchiai	maionese
Per il topping	
	Semi di sesamo
	Tobiko (caviale di pesce volante)
	Paprika in polvere

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Tagliare il tonno e mescolarlo in una ciotola con la Salsa Kimchi e l'olio di sesamo.

Passaggio 2

Tagliare 50 g di salmone a strisce sottili e mescolare in una ciotola con la Salsa Kimchi e l'olio di sesamo. Tagliare i 50 g di salmone rimanenti a fettine sottili.

Passaggio 3

Lavare le verdure, asciugare e tagliare i cetrioli e i peperoni gialli a strisce. Tagliare l'avocado a fettine sottili.

Passaggio 4

Per la maionese al kimchi, unire gli ingredienti.

Passaggio 5

Posizionare 1 foglio di alga nori sul piano di lavoro.

Passaggio 6

Disporre la metà del riso cotto sull'alga con le dita inumidite.

Passaggio 7

Capovolgere.

Erba cipollina o crescione
Strisce sottili di cipolla

Passaggio 8

Mettere ¼ di maionese al kimchi al centro del riso steso come su una linea, poi aggiungere la lattuga, il cetriolo e l'avocado, infine il tonno marinato.

Passaggio 9

Arrotolare con le mani, poi appoggiare la pellicola trasparente e formare un rotolo con una stuoietta per sushi.

Passaggio 10

Rimuovere la stuoietta per sushi e la pellicola trasparente.

Passaggio 11

Tagliare con cura ogni rotolo in 8 pezzi uguali.

Passaggio 12

Cospargere ogni pezzo con semi di sesamo su entrambi i lati.

Passaggio 13

Disporre 1 foglio di alga nori sul piano di lavoro

Passaggio 14

Disporre la metà del riso cotto sull’alga con le dita inumidite.

Passaggio 15

Capovolgere.

Passaggio 16

Mettere ¼ della maionese al kimchi al centro del riso steso come su una linea, poi aggiungere la lattuga, il cetriolo e il peperone giallo, infine il salmone marinato.

Passaggio 17

Arrotolare con le mani, posizionare le fettine di salmone alternate a quelle di avocado sul rotolo, appoggiare la pellicola trasparente e formare un rotolo con una stuoietta per sushi.

Passaggio 18

Rimuovere la stuoietta per sushi e la pellicola trasparente.

Passaggio 19

Tagliare con cura ogni rotolo in 8 pezzi uguali.

Passaggio 20

Se si desidera, servire con un topping (ad esempio crescione o tobiko) e con la restante maionese al kimchi.