

Sushi burger con salmone sfilacciato

Tempo totale **60 Min** **60 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):

2198 kJ / 525 kcal

INGREDIENTI

4 Porzioni

700 g	riso per sushi
100 ml	Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman (125ml)
4 cucchiaini	zucchero
0,5 cucchiaino	sale
800 g	filetto di salmone con pelle
220 ml	Teriyaki Marinata Senza Glutine Kikkoman
1	cipolla
2	cuori di lattuga romana
1	cetriolo
200 g	maionese
0,5 cucchiaino	wasabi (in alternativa, rafano)
	olio di colza per friggere

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Lavare il riso per sushi finché l'acqua non appare chiara. Cuocere in 700 ml d'acqua, poi lasciarlo assorbire coperto per circa 20 minuti. Aggiungere sale e zucchero all'aceto per sushi e mescolare accuratamente con il riso. Suddividere il riso in 8 porzioni e schiacciare ogni porzione in un anello di circa 10 cm di diametro. Immergere prima l'anello in acqua affinché il riso non si attacchi. Coprire il riso con un panno umido e mettere da parte.

Passaggio 2

Disporre il salmone in una teglia grande e versare 200 ml di Marinata Teriyaki senza glutine. Far assorbire per 30 minuti. Ricoprire la leccarda con carta da forno e cospargerla con un po' di olio. Togliere il salmone dalla marinata e disporlo sulla leccarda poggiandolo sul lato della pelle, quindi far cuocere in forno per circa 30 - 35 minuti fino a poter tagliare il salmone con una forchetta. Estrarre il salmone e separare la pelle con due forchette. Metterlo in una ciotola e mescolare con la restante Marinata Teriyaki senza glutine. Mondare la cipolla e tagliare a pezzettini, quindi mescolare con il salmone.

Passaggio 3

Lavare i cuori di lattuga e staccare le foglie. Lavare il cetriolo e tagliare a fette sottili. Mescolare la maionese con il wasabi, fino a ottenere un composto liscio.

Passaggio 4

In una padella, cuocere le forme di riso con un filo d'olio su entrambi i lati.

Passaggio 5

Disporre una foglia di lattuga e un paio di fette di cetrioli su ogni forma. Aggiungere 3 cucchiaini di salmone e versare della maionese wasabi. Disporre infine una forma di sushi al di sopra e chiudere così il burger.