KIKKOMAN

Rouleau au saumon fumé et à l'avocat (uramaki)

durée totale **15 min.** **15 min.** temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):
456 kJ / 109 kcal

Matières grasses: **5,2 g** Protéines: **5,5 g**
Glucides: **9,3 g**

INGRÉDIENTS

8 portions

5	petites tranches d'avocat
5	mini cornichons
1	feuille de nori
200 g	de riz à sushi cuit*
0,5 càc	de pâte de wasabi
2 càc	de fromage à la crème
150 g	de saumon fumé
Pour la décoration:	
2 càc	de caviar de saumon sauvage
1,5	radis, coupés finement
	Quelques brins d'aneth
Pour servir :	
	Gingembre mariné
	pâte de wasabi
	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

PRÉPARATION

Étape 1

Couper l'avocat et les cornichons en lamelles.

Étape 2

Placer 1 feuille de nori sur le tapis à sushi.

Étape 3

Étaler le riz à sushi dessus avec les doigts mouillés.

Étape 4

Retourner entièrement le tapis.

Étape 5

Étaler la pâte de wasabi et le fromage à la crème dans le sens de la longueur au milieu.

Étape 6

Placer les lamelles d'avocat et de cornichon dans le sens de la longueur sur le dessus.

Étape 7

Rouler le rouleau.

Étape 8

Recouvrir de lamelles de saumon.

Étape 9

Envelopper le rouleau dans du film alimentaire et le fixer avec un tapis à sushi.

Étape 10

Retirer délicatement le film alimentaire et découper le rouleau en 8 morceaux égaux.

Étape 11

Disposer /, les rondelles de radis, l'aneth, le gingembre mariné et la pâte de wasabi.