

Hosomaki au saumon fumé, fraises et tempura gourmet |

Recette pour 4 personnes

Description

Hosomaki au saumon fumé, fraises et tempura gourmet

L'astuce du chef

Afin d'avoir un maki à son goût, assurez-vous de goûter la sauce afin que ce ne soit pas trop épicé ou sucré ; le but est d'obtenir un hosomaki ayant un bel équilibre sucré-salé.

Ingrédients

Hosomaki

- 2 Unité(s) Feuille(s) de nori
- 1 Tasse(s) Riz à grain rond à sushi
- 80 Gr Saumon fumé
- 4 Unité(s) Fraise(s)
- 25 Gr Tempura en flocons
- 15 Ml Miel
- 15 Ml Sauce sriracha

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

Mise en place

Coupez la fraise en fines tranches.

Mélangez le miel et le sriracha afin que ce soit ni trop épicé, ni trop sucré.

Montage du hosomaki

Coupez la feuille de nori en 2, sur le sens des lignes. Déposez le riz à sushi sur la feuille en laissant un doigt d'espace vers le haut de la feuille de riz. Assurez-vous de ne pas avoir plus de deux grains d'épaisseur.

Tournez la feuille de nori afin que le riz se retrouve vers le comptoir et que l'espace sans riz se retrouve vers vous. Placez le saumon fumé au centre, placez les fraises à ses côtés et ajoutez le mélange de tempura, miel et Sriracha sur le saumon. Roulez!

Mélange de tempura

Mélangez le tempura, le miel et la sauce Sriracha dans un bol et servez!

Bon appétit!