

Maki inversé à la goberge et à la coriandre fraîche |

Recette pour 4 personnes

Description

Un maki haut en couleur qui vous fera changer d'avis sur la goberge!

L'astuce du chef

Pour une belle décoration, déposez les oeufs tobiko sur le dessus avec des graines de sésame!

Ingrédients

Maki

- 2 Unité(s) Feuille(s) de nori
- 1 Tasse(s) Riz à grain rond à sushi
- 100 Gr Goberge
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 30 Ml Mayonnaise épicée
- 100 Gr Concombre anglais
- 0.50 Unité(s) Avocat
- 2 Branche(s) Coriandre
- 1 Cuil. à soupe Oeufs tobiko

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

Mise en place

Coupez les concombres en fine julienne en prenant bien soin de ne pas se rendre jusqu'aux noyaux. Coupez les avocats en quartiers, coupez l'oignon vert finement et hachez la coriandre finement.

Goberge

Coupez la goberge finement (pour la goberge en bâtonnet vous n'avez qu'à les défaire avec vos mains). Mélangez le tout avec l'oignon vert, la coriandre et la mayonnaise épicée.

Montage du maki

Placez la feuille de nori devant vous en plaçant les lignes à l'horizontale. Étalez le riz sur la feuille en laissant l'espace d'un doigt sans riz vers le haut. Tournez la feuille de côté de façon à ce que le riz soit face à votre surface de travail et que la partie sans riz soit dirigée vers vous. Déposez la salade de goberge au centre, les concombres devant et les avocats vers vous. Roulez et coupez!

Bon appétit!