



Sans cuisson

Sushis et sashimis

La pure tradition japonaise avec des sushis et sashimis au saumon et à l'avocat, accompagnés de sauce soja.



Mise en place

Cuire le riz comme indiqué, puis l'assaisonner avec quelques gouttes de vinaigre de riz.
Réservoir au frais.

Mettre en décongélation la veille au soir en froid positif les lamelles d'avocat.
Découper de fines lamelles de saumon frais et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Réaliser les sushis à l'aide du petit tapis en bambou (réf. 6365).
Réaliser les nigiris en ajoutant, sur une bande de riz, la lamelle de saumon, la tranche d'avocat et les œufs de lump.
Accompagner avec la sauce soja.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
ASSAISONNEMENT POUR RIZ JAPONAIS	4923	0 ml
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	7770	30 g
SAUCE SOJA LEGERE	6677	15 ml
Riz a Sushi		40 g
Saumon frais (filet)		40 g
Oeuf de Lump		0 g