

Mini gunkan amb caviar negre



El gunkan no és tant conegut i té un aire més festiu. Es pot fer amb molts ingredients diferents; de peix, de verdura, combinat, amb truita (tamago), la imaginació la poses tu.

Per 4 persones

Temps: 10 min. (Partim de l'arròs fet)

Ingredients:

- – 1 terrina de suscedani de caviar negre o vermell
- – 1 fulla d'alga nori
- – Salsa de soja sense gluten, gíngebre en conserva i wasabi per acompanyar.
- – Arròs per fer sushi



Elaboració:

PAS 1: Fem l'arròs

PAS 2: Quan començem a treballar amb ell ens hem de mullar les mans constantment perquè no se'ns aferri l'arròs a les mans i utensilis.

PAS 3: Pelem i tallem el cogombre en talls de 8 mm aproximadament.

PAS 4: Posem un bol amb aigua per anar-nos remullant les mans.

PAS 5: Estirem l'estora de bambú i la protegim amb film transparent

PAS 6: Posem una fulla de nori damunt l'estora amb les ratlles en el mateix sentit que l'estoreta i la tallem per la meitat. Reservem l'altre per fer altra tongada mini gunkan.

PAS 7: Agafem miques d'arròs amb les mans, que anirem remullant, i fem boletes d'arròs. Les recobrim d'alga nori, tallada prèviament i la segellem amb una mica d'aigua.

PAS 8: Posem al damunt una culleradeta de suc de caviar.

PAS 9: Els servirem amb un bol petit amb salsa de soja, un altre amb gingebre en conserva i un altre amb wasabi.





Bon Profit!