

Mini maki de bolets, formatge cremós i pastanaga



Vam aprofitar els bolets per fer més variants de maki sushi. En aquest cas vam combinar-lo amb el formatge cremós que junt amb el contrast cruixent i dolçet de la pastanaga, ens va encantar.

Per 4 persones

Temps: 15 min. (Partim de l'arròs fet)

Ingredients:

- – 1 fulla d'alga nori
- – Salsa de soja sense gluten, gíngebre en conserva i wasabi per acompanyar.
- – 2 Pastanagues
- – Bolets variats
- – Formatge cremós tipus Philadelphia.



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: Netegem els bolets i els tallem a tires.

PAS 4: Saltegem els bolets en una paella amb oli i orenga. Reservem.

PAS 5: Netegem, pelem i tallem les pastanagues a tires. Reservem.

PAS 6: Posem un bol amb aigua per anar-nos remullant les mans.

PAS 7: Estirem l'estora de bambú i la protegim amb film transparent

PAS 8: Posem una fulla de nori damunt l'estora amb les ratlles en el mateix sentit que l'estoreta. Tallem l'alga per la meitat i la reservem per fer més makis.

PAS 9: Agafem miques d'arròs amb les mans, que anirem remullant, i l'estenem per tota la superfície de l'alga menys 2-3 cm que necessitarem per segellar el maki. Ens anirà bé l'ajuda d'una cullera per premsar l'arròs.

PAS 10: A 2 cm de l'extrem oposat que hem deixat sense arròs, col·loquem tires de pastanaga i de bolets. I epl damunt hi posem el formatge cremós. Si el volem picant, posem abans del tall, damunt l'arròs, el wasabi al gust.

PAS 11: Acompanyant-nos de l'estoreta, enrotllem el maki, apretant i mirant que no se'ns surti ni l'arròs ni el tall.

PAS 12: Un cop enrotllat ben apretat, segellem amb una mica d'aigua, el nori.

PAS 13: Els servirem amb un bol petit amb salsa de soja, un altre amb gíngebre en conserva i un altre amb wasabi.



Bon Profit!