

Mini maki tamago



El maki és del tipus de sushi més conegut. Es pot fer amb molts ingredients diferents; de peix, de verdura, combinat, amb truita (tamago), la imaginació la poses tu.

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.
- – Per la truita: 2 ous, 1 punta de sal, 1 cullerada d'aigua, 1 culleradeta de salsa de soja, 1 culleradeta de vi d'arròs, oli (només per untar la paella)
- – 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: Fem la truita o tamago. Batrem l'ou amb tots els ingredients per fer la truita.

PAS 4: Untem la paella amb oli. Posem la mescla i a foc fluix la fem d'una banda. La girem i la fem de l'altra.

PAS 5: Per fer el maki, només necessitem les puntes rodones. Les tallem a tires. La resta la reservem per fer nigiri.

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 truita. 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!