

Nigiri de salmó



El nigiri és un tipus de sushi que consta d'una peça d'arròs, amb una mica de wasabi i qualsevol base de peix col·locat damunt.

Per 4 persones

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

Ingredients:

- – 300 gr. de salmó (reservem per fer maki també)
- – 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: Tallem la tonyina en talls de 8 mm aproximadament.

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

PAS 5: Agafem una mica d'arròs amb les mans i anem fent una bola que després allargarem. No les feu molt grans que ha de ser un mos.

PAS 6: Col·loquem un tall de salmó damunt de l'arròs.

Jo faig un nigiri de salmó i un de tonyina per cap. Després faig maki que els agrada més.





Bon Profit!