



Ролл с лососем



Ингредиенты

- Сыр плавленный сливочный Hochland Professional 30 г
- Сыр плавленный Чеддер Hochland Professional 10 г
- Нори водоросли ½ листа
- Рис для суши п/ф 110 г
- Кунжут 4 г
- Авокадо слайсы п/ф 20 г
- Тунец татаке 40 г

Приготовление

Лист нори 1/2 – срезать с краю 1 см. Затем полоску 1см разрезать еще на 3 части. Это будут обертки для ролла.

Лист нори положить шершавой частью наверх и распределить рис по всей поверхности. Сверху оставить 1см нори без риса, а снизу оставить 1 см риса без нори. Перевернуть.

Из кондитерского мешка выложить сыр плавленный сливочный на нори, рядом выложить авокадо. Завернуть круглый ролл при помощи макисона, обернуть лососем и слайсами авокадо с трех сторон при помощи коврика круглой формы.

Ролл нарезать на 6 частей и на каждый кусок выложить лосось татаки.

На тарелку выложить роллы, а лосось полить плавленным сыром Чеддер.

Тип продукта



Плавленный сыр Сливочный
400 г



Плавленный сыр Чеддер
1 кг