

סושי טונה.

רכיבים:

1 חבילה של אצות נורי

2 כפות מירין - יין אורז מתוק לבישול

2 כפות אבקת חומץ לסושי

וואסבי (רוטב חזרת יפני ירוק)

מחצלת מיוחדת לגלגול סושי

100 גרם פילה טובה טרייה (לא מקופסא), חתוכה לרצועות ארוכות

1 כוס אורז

1½ כוסות מים

1 גזר מקולף וחתוך לרצועות

1 מלפפון ירוק חתוך לרצועות

1 כף שמן

אופן ההכנה:

1. מבשלים את האורז, המים, השמן, המירין וחומץ הסושי, עד שהאורז מוכן. מצננים ומכניסים למקרר. לאחר הקירור מוציאים מהמקרר.
2. פורשים אצה אחת על המחצלת המיוחדת לגלגול סושי ומניחים בחלק הקרוב אלינו אורז לכל רוחב האצה.

3. על גבי האורז מניחים רצועות מלפפון וגזר לרוחב האצה. באותו אופן מניחים את רצועות הטונה. מגלגלים בעזרת המחצלת תוך כדי לחיצות על האצה, עד שנוצר מעין גליל ארוך.

4. חותכים את הגליל לפרוסות שוות ומסדרים על צלחת הגשה נאה.

