

Онигирадзу японский сэндвич

Загадочная Япония. Гейши, сакура, сакэ, онигирадзу. Фастфуд. Онигирадзу японский сэндвич который на вкус гораздо интереснее, чем на вид.



Опять же таки – вариативность. Начинка может быть практически любой, но в то же время желатильно не удаляться далеко от японских “мотивов”.

#пища #япония #рис #нори #капуста #авокадо

Онигирадзу японский сэндвич. Ингредиенты:

Рис – 1 стакан

Вода – 2 стакана

Соевый соус – 2 столовые ложки

Рисовый уксус – 1 столовая ложка

Капуста пекинская – 4 листика

Нори – 2 листа

Крабовые палочки – 4 штуки

Авокадо – 0,5 штуки

Лимонный сок – 1 столовая ложка

Соль, перец по вкусу

Икра из морских водорослей – 2 столовые ложки



Онигирадзу японский сэндвич. Приготовление:

Рис отварить (понадобится 15-20 минут). Смешать с соевым соусом и уксусом. Остудить.

Авокадо размять и смешать с лимонным соком, солью и перцем.

На стол положить пищевую пленку, а на неё – лист нори гладкой стороной вниз.

На нори выложить 2-3 ложки риса, примять лопаткой.

На рис – лист пекинской капусты, обрезанный приблизительно по размеру рисовой лепёшки.

На капусту – крабовую палочку – развёрнутую или порезанную.

На крабовую палочку – столовую ложку икры, и вновь крабовую палочку.

Затем положить половину пюре из авокадо.

Накрыть всё это ещё одним листиком пекинской капусты...

И выложить сверху ещё одну рисовую лепёшку.

А теперь, помогая себе плёнкой, завернуть наверх четыре уголка нори, как будто складывая конвертом и придавливая начинку.

Завернуть как можно плотнее онигирадзу в плёнку, с помощью которой складывали, стараясь прижать все торчащие уголки листа нори.

Оставить онигирадзу полежать три-пять минут. За это время нори увлажнится и надёжно склеится.

Снять плёнку и очень острым ножом разрезать онигирадзу пополам.

По мотивам этого рецепта.



Японская пицца Тори Маки. Вкусно. И не бойтесь экспериментировать. Японская кухня, как в целом восточная, доступна и интересна. Японская пицца Тори Маки очередное тому подтверждение.

Японская лапша с зелёной фасолью и индейкой. Японская лапша с зелёной фасолью и индейкой – просто, быстро и очень вкусно.

Японская пицца. Откуда такое название – Японская пицца, принцесса моя не сказала, а я грешным делом и не спросил, ибо... ибо было вкусно, а когда пришло бы время задавать вопросы то и спрашивать было уже не о чем.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.