

Цветок из нори

-Кудряво живёте. Цветок из нори с чёрной икрой-то.

Пришлось оправдываться, что икра не настоящая, а имитация из водорослей. Однако соглашусь – выглядит как украшение замечательно. И в целом блюдо получилось прям банкетное

#пища #япония #нори #рис #яйцо #икра

Цветок из нори. Ингредиенты:



Нори – 3 листа

Яйца – 4 штуки

Рис – 1/2 стакана

Рисовый уксус – 1 столовая ложка

Устричный соус – 1 столовая ложка

Оливки 12 штук

Икра рыбная или из водорослей – для украшения

Соль – по вкусу

12 квадратов примерно 15 x 15 см из пищевой плёнки или пищевых прозрачных пакетов.



Цветок из нори. Приготовление:

Рис отварить в подсоленной воде. Добавить уксус и устричный соус, перемешать.

Яйца взбить, посолить, пожарить три-четыре тонких яичных блинчика. Из этих блинчиков с помощью кулинарного кольца или стакана вырезать 12 кружков.

Каждый лист нори разрезать на четыре квадрата.

На плёнку положить квадрат нори. Поверх нори – яичный кружок.

И на яйцо – ложку риса. Сверху риса – одну оливку.

Края нори смочить водой, соединить их конвертиком и с помощью пищевой плёнки сформировать шарик.

Сделать такие же шарики из остальных квадратов нори и оставить их примерно на один час.

Через час снять плёнку с шариков. Положить их местом соединения вниз. Сверху сделать надрез в виде креста. Развернуть так, чтобы получились лепестки. Сверху каждый цветок украсить икрой.



Нори в наших рецептах

[Салат с нори. Немецкий салат с восточным мотивом.](#) Все салаты с картофелем я для краткости называю “немецкими”. Пусть салат с нори содержит кроме картофеля собственно нори и пекинскую капусту. Соответственно в постном варианте нет майонеза. Но как говорится было бы желание.

[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”.

[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.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).