



Ролл с угрем и Эмменталь



Ингредиенты

- Плавленный сыр Бистро Эмменталь Hochland Professional 50г
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 50 г
- Дайкон 20 г
- Огурец 20 г
- Нори 400 мл
- Угорь 70 г
- Соевый соус 10 мл
- Апельсин 5 г
- Глюкоза 1 г
- Мед 3 г
- Соус Мирин 2 г
- Соль 1 г
- Кунжут Кимчи 2 г
- Для риса:
- Рис для суши 350 г
- Рис для суши 350 г
- Вода 300 мл
- Рисовый уксус 15 мл
- Соус Мирин 15 г
- Сахар 2 г
- Соль 5 г

Приготовление

Соединяем в сотейнике соевый соус, апельсин, нарезанный кубиком, глюкозу, мед, соус мирин и соль.

Доводим до полной готовности и процеживаем.

Рис промываем 7 раз, заливаем водой, доводим до кипения, включаем на минимальный огонь, закрываем крышкой и варим 20 минут.

Соединяем сахар, соль, рисовый уксус и соус мирин, нагреваем, перемешиваем и замешиваем с рисом.

Оставляем остывать.

Собираем ролл, внутрь нарезанный соломкой дайкон, огурец и творожный сливочный сыр, заворачиваем рисом наружу, угорь слайсами, сверху слайды эмменталя, обжигаем горелкой, режем на 8 частей, поливаем соусом унаги, посыпаем кунжутом кимчи.

Тип продукта



Плавленый сыр Сливочный
400 г



Плавленый сыр в ломтиках Бистро
Эмменталя
369 г