

Kamikaze réinventé |

Recette pour 4 personnes

Description

Notre version du Kamikaze classique qui va vous rendre complètement accro!

L'astuce du chef

En y ajoutant du basilic, vous allez épater la galerie lors de vos soirées sushis!

Ingrédients

Maki

- 2 Unité(s) Feuille(s) de nori
- 1 Tasse(s) Riz à grain rond à sushi
- 100 Gr Saumon
- 30 Gr Tempura en flocons
- 100 Gr Concombre anglais
- 0.50 Unité(s) Avocat
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 5 Ml Sauce sriracha
- 5 Ml Miel

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

Mise en place

Coupez les concombres en fine julienne en prenant bien soin de ne pas couper jusqu'aux noyaux. Coupez l'avocat en 2 tranches épaisses, coupez le saumon en bâtons, coupez finement l'oignon vert et mélangez le miel avec la sauce Sriracha.

Mélange du tempura

Mélangez le tempura avec le miel et la sauce Sriracha.

Montage du maki

Mettez la feuille de nori devant vous en plaçant les lignes à l'horizontal. Étaler le riz sur la feuille de nori en laissant l'équivalent de l'épaisseur d'un doigt sans riz, vers le haut de la feuille. Placez les ingrédients à l'horizontal au centre de la feuille de nori. Je vous conseille de mettre les avocats et le mélange tempura vers vous sinon vous en aurez sous les ongles! ...alors on roule! Coupez ensuite le maki en 10 morceaux.

Bon appétit!