



Hosomaki (Maki fin)

- INGRÉDIENTS pour 12 rouleaux -

Riz japonais nature cuit 1 kg (env.500g de riz)

Sushizu (vinaigre pour **Sushi**) 5~6 cuillères à soupe

Algue Nori 6 feuilles

Garniture :

½ concombre, Omelette (1 œuf, sel, sucre, huile)

Kanpyô (courge coupée en bandes et mijotée à la sauce de soja)

Sauce de soja, Wasabi, Makisu

Amazu-Shôga (gingembre mariné au vinaigre doux)

*Garniture conseillée : avocat, poisson fumé, jambon, surimi etc.

- PRÉPARATION -

1. Assaisonnez le riz cuit chaud avec le vinaigre pour **Sushi**.

(Voir les recettes « Cuisson du riz pour le **Sushi** » et « Assaisonnement vinaigré pour le **Sushi**».)

2. Coupez les feuilles de **Nori** en deux dans le sens de la longueur.

3. Préparez la garniture.

Coupez le concombre en bâtonnets de 2 cm. Sucrez et salez légèrement l'œuf battu et faites une omelette carrée d'une épaisseur de 5 mm. Coupez-la en lamelles de 5 mm.

4. Partagez le riz en 12 parts de 80 g.

5. Mettez une feuille de **Nori** sur le **Makisu** (tapis en bambou) et étalez une part de riz sur la feuille de **Nori**. Gardez une bande de 1 cm sur le bord du haut de la feuille de **Nori**. Déposez une garniture de votre choix (mettez un peu de **Wasabi** avec le concombre). En poussant légèrement la garniture et le bord de **Makisu** avec les quatre doigts, serrez et

roulez le **Makisu** en le tenant entre l'index et le pouce. A la fin, serrez encore une fois, l'algue se colle automatiquement. Laissez reposer les rouleaux pendant 5 min en posant le **Maki** sur le côté où se trouve le joint.

6. Coupez le rouleau en 6 ou en 8 en essuyant le couteau après chaque découpe.

