



## Uramaki (Maki à l'envers)

- 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**, Sésame (un peu)

**Amazu-Shôga** (gingembre mariné au vinaigre doux)

**Makisu**, film alimentaire

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

- PRÉPARATION -

1. Mettez une feuille de film alimentaire sur le **Makisu**.
2. Étalez une portion de riz et posez une feuille de **Nori** et une garniture dessus.
3. Roulez-le. Laissez-le reposer pendant 5 minutes.
4. Enlevez le film alimentaire et parsemez de grains de sésame autour du rouleau.