

Sushi z grilla – Jak przygotować?

Składniki

łosoś
sos sojowy
ocet ryżowy
ryż
mango
tuńczyk
awokado
ananas
glony nori

Przygotowanie:

1. Pół godziny wcześniej rozpal grilla i przygotuj wszystkie składniki.
2. Do wykonania oryginalnego sushi z grilla możesz użyć łososa, mango, ananasa, awokado i innych ulubionych składników.
3. Łososa umieść w marynacie na godzinę przed planowanym grillowaniem.
4. Do wykonania prostej marynaty potrzebne nam jedynie ciemny sos sojowy oraz ocet ryżowy, które w połączeniu idealnie współgrają z rybą.
5. Jedynym, ale istotnym elementem sushi, który należy przygotować wcześniej jest oczywiście ryż. Najlepiej wybierz ryż przeznaczony do sushi i ugotuj go zgodnie z instrukcją widoczną na opakowaniu.
6. Przygotuj matę bambusową do rolowania sushi. Na macie ułóż glony nori. Rozprowadź na nich ugotowany ryż do sushi (na jedną matę przypada około **120 g** ugotowanego ryżu).
7. Glony nori odwróć na drugą stronę, na górze ułóż ulubione dodatki np. łosoś, awokado, czy marchewka. Całość polej dowolnym sosem.
8. Następnie zroluj, używając maty bambusowej i dociśnij. Rolując, pamiętaj, aby wszystkie dodatki znajdowały się w środku, a na zewnątrz widoczny był ryż.
9. Umieść na specjalnej [patelni do grillowania warzyw i ryb](#), aby sushi nie spadło. Następnie przełóż na rozgrzany grill.