|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Роллы «Калифорния» и «Маки» (Японские суши):**  Сок половины лимона  1 авокадо среднего размера: очистить, удалить косточку и нарезать на ломтики толщиной ¼ дюйма (6 мм.)  4 листа нори  4 чашки (750 гр.) готового риса для суши (рис для суши, приготовленный в бамбуковой пароварке)  1/3 чашки (50 гр.) обжаренного кунжутного семени  1 маленький огурец: очистить, удалить семена и нарезать на полоски размером со спичку  4 крабовые палочки, нарезать в длину  При подаче на стол: маринованный имбирь, васаби, соевый соус | | Идеальное устройство для сворачивания роллов  Способ приготовления:  1. Сначала вырежьте кусок нори нужной ширины и длины |
| **Рис для суши «Анкл Биллс» (Uncle Bill’s) и роллы «Калифорния»**  2 ¼ чашки (560 мл.) холодной воды  1 ½ чашки (280 гр.) японского риса для суши (Нисики)  ½ чашки (120 мл.) японской приправы для суши (Мицикан)  2 ст. ложки мирина  1 ½ ст. ложки соли  1/3 чашки (65 гр.) сахарного песка  7,5 (8) дюймов (18,75-20 см.) нори (сушеные листы водорослей)  2 ч. ложки пасты васаби на каждый лист нори  1 ч. ложка соевого соуса на каждый лист нори (по желанию)  1 ч. ложка маринованного имбиря на каждый лист нори | |
| **Восхитительные роллы «Чипа» (разновидность сырных роллов)**  2 ¼ чашки (280 гр.) муки тапиоки или 2 ¼ чашки (280 гр.) крахмала тапиоки  4 яйца  ¾ чашки (180 гр.) сливочного масла  2 ч. ложки соли, по вкусу  Перец по вкусу  ½ фунта (225 гр.) сыра Пармезан, натереть на терке  ½ фунта (225 гр.) зеленого сыра или ½ фунта (225 гр.) сыра Моцарелла  ½ фунта (225 гр.) сыра Манчего (порезать мелкими кубиками), или ½ фунта (225 гр.) козьего сыра (нарезать мелкими кубиками), или ½ фунта (225 гр.) любого другого твердого сыра (нарезать мелкими кубиками). | |
| **Особые гунканмаки с креветками – роллы-лодочки**  125 гр. креветок (приготовить как для салата)  2 ст. ложки нарезанных плодов киви  2-3 ст. ложки майонеза (предпочтительно японского)  ¼ ч. ложки измельченного на терке свежего имбиря  1 ½ листа водорослей нори  2 чашки (375гр.) вареного риса, приправленного рисовой приправой для суши (см. №315511 «Легкий рецепт риса для суши»)  ¼ чашки (60 мл.) рисового уксуса | |
| 2. Положите в устройство для сворачивания роллов рис, овощи, говядину, рыбу и свои любимые ингредиенты.    3. Взявшись за верхнюю пластину, сильно потяните    4. Роллы готовы – очень просто! | **Рецепты**  Овощные роллы для любого возраста  1/3 чашки (80 мл.) приправленного рисового уксуса  2 ч. ложки сахара  1 ч. ложка соли  1 ½ чашки (280 гр.) круглозерного риса для суши  1 ½ чашки (360 мл.) воды  4 листа обжаренных нори  Начинка (выберите 3-4 ингредиента):  1 огурец Кирби (сорт мелких твердых огурцов) или половина обычного огурца: удалить семена, нарезать тонкими полосками размером со спичку  1 морковь, нарезать полосками размером со спичку  1 небольшой желтый болгарский перец: удалить черешок, удалить семена, нарезать полосками размером со спичку  4 стебля лука шалот (зеленого лука): обрезать концы, нарезать полосками размером со спичку  1 кусок редьки дайкон размером 4 дюйма (10 см.): очистить от кожуры, нарезать полосками размером со спичку (или маринованный дайкон, или 6 красных редисок)  ½ авокадо сорта Хасс (бурый авокадо) твердой спелости: очистить, тонко нарезать в длину, сбрызнуть лимонным соком  Соевый соус  Специальные приспособления: бамбуковый коврик для роллов | |
|  | |
| Рецепт корейских роллов «Кимпаб»  Сушеные водоросли (нори) – 4 листа  2 чашки (375 гр.) вареного риса  2 ч. ложки кунжутного семени  2 ч. ложки соли  ТРАДИЦИОННАЯ НАЧИНКА  1 морковь, нарезанная тонкими полосками  Огурец, нарезанный длинными полосками  2 яйца  Говядина (булгоги – говядина по-корейски, маринованная и жареная на гриле)  ½ фунта (225 гр.) бланшированного шпината  Маринованный редис, нарезанный полосками  Крабовые палочки (по желанию)  Фишкейк (корейская закуска из сурими или рыбного фарша) (по желанию)  ДРУГИЕ ПОПУЛЯРНЫЕ ВАРИАНТЫ НАЧИНКИ  Копченый лосось и сливочный сыр  Кимчи и сыр  Мясные консервы (спам), майонез и овощи  Ветчина и сыр  Салат из тунца, салата ромэн и сыра  Свежие или маринованные овощи: вариант для вегетарианцев | |