

Makis

Ingrédients de base

(pour une quarantaine de makis) :

- 5 Feuilles d'algue
- Un gros verre de riz japonais
- Sauce soja sucrée
- Natte de bambou pour le dressage
(ou à défaut du film plastique)



Préparation :

Faire cuire le riz dans 2 fois son volume d'eau, et laisser refroidir pendant une heure ou deux.

Positionner une feuille d'algue sur la natte en s'assurant que la partie lisse de l'algue soit contre la natte, et que les 8 traits de découpe soient perpendiculaires aux bambous.

Y étaler le riz en fine couche.

Ensuite, on dispose les ingrédients choisis en fins morceaux sur une des extrémités, parallèlement aux bambous. Par exemple, j'aime bien mélanger avocat et saumon fumé, ou encore thon et asperges.

Enfin, on roule de manière très serrée la feuille d'algue dans la natte et on la découpe selon les traits.

A manger avec de la sauce soja sucrée quand on aime le sucré salé, nature sinon.