

Salmão fumado e rolo de abacate (Uramaki)

Tempo total **15 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)

456 kJ / 109 kcal

Gorduras totais: **5,2 g** Proteína: **5,5 g**

Hidratos de carbono: **9,3 g**

INGREDIENTES

8 Porções

- 5** fatias de abacate pequeno
- 5** mini gherkins (ou cornichões)
- 1** folha de nori
- 200 g** de arroz de sushi cozido*
- 0,5 colheres de chá** de pasta de wasabi
- 2 colheres de chá** de queijo creme
- 150 g** de salmão fumado
- Para a decoração:**
- 2 colheres de chá** de caviar de salmão selvagem
- 1,5** rabanetes em fatias finas
- Algumas folhas de aneto

Para servir:

Gengibre de conserva
pasta de wasabi
[Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)

PREPARAÇÃO

Passo 1

Corte o abacate e gherkins em tiras.

Passo 2

Coloque 1 folha de nori no tapete de sushi.

Passo 3

Espalhe o arroz de sushi sobre este com os dedos molhados.

Passo 4

Volte completamente.

Passo 5

Espalhe a pasta de wasabi e o queijo creme longitudinalmente no meio.

Passo 6

Coloque tiras de abacate e gherkins longitudinalmente por cima.

Passo 7

Enrole o rolo.

Passo 8

Termine com tiras de salmão.

Passo 9

Envolva em película transparente e fixe com o tapete de sushi.

Passo 10

Remova com cuidado a película transparente e corte o rolo em 8 porções iguais.

Passo 11

Disponha com o caviar de salmão selvagem, tiras de rabanete, aneto, gengibre de conserva e pasta de wasabi.