



Volcano Sushi Roll



superadmin

Volcano Sushi Roll menghadirkan perpaduan nasi sushi lembut, timun segar, dan sosis salmon katsu yang melimpah. Dipadukan dengan saus spicy mayo yang creamy, menciptakan sensasi rasa yang kaya dan lumer di mulut. Sentuhan torch di akhir menghadirkan aroma smoky yang menggoda dan membuat sajian ini semakin istimewa.

Bahan-Bahan

6-7 Porsi

Bahan cuka sushi

- 3 sdm - cuka beras
- 2 sdm - air panas
- 2 sdm - gula pasir
- ½ sdt - garam

Bahan katsu sosis salmon

- - sosis salmon
- 1 butir - telur
- 3 sdm - tepung terigu protein sedang
- ¼ sdt - garam
- 1/8 sdt - merica
- - tepung roti putih
- - timun kyuri
- - tepung terigu protein sedang untuk pelapis

Bahan nasi sushi

- 375 ml - beras
- 450 ml - air

Bahan saus volcano

- 8 sdm - mayones
- 2 sdm - saus sambal
- ½ sdm - perasan jeruk nipis
- 3-4 sdm - air
- 2 siung - bawang putih

Lainnya

- - nori sushi
- - wijen sangrai
- - tobiko

Topping volcano

- - sosis salmon
- ½ buah - bawang bombai
- 1 batang - daun bawang
- 5 buah - cabai rawit merah
- 2 sdm - mentega tawar
- 1 sdm - minyak

Langkah-Langkah

1. Cuci bersih beras lalu rendam dengan air selama 30 menit kemudian masak dengan rice cooker hingga matang
2. Campurkan air panas dan gula pasir, aduk hingga larut lalu masukkan cuka dan garam, aduk rata
3. Belah dua sosis salmon lalu di dalam mangkuk kocok telur dengan garam, merica, dan tepung terigu, aduk rata
4. Balurkan sosis salmon ke dalam tepung terigu lalu ke dalam campuran telur kemudian ke dalam tepung roti
5. Panaskan minyak, goreng di api sedang besar hingga kuning keemasan, tiriskan
6. Belah empat timun, buang bijinya kemudian potong-potong sesuai selera
7. Campurkan mayones dengan saus sambal, aduk rata kemudian masukkan bawang putih halus dan perasan jeruk nipis, aduk rata
8. Tambahkan sedikit air, aduk rata
9. Iris korek api sosis salmon, daun bawang, cincang bawang bombai, dan iris cabai rawit
10. Panaskan minyak dan mentega, tumis bawang bombai hingga wangi kemudian masukkan daun bawang, cabai rawit, dan sosis salmon, masak sesaat, sisihkan
11. Aduk nasi lalu masukkan cuka sushi ke dalam nasi, aduk rata. Pindahkan ke dalam mangkuk, tutup dengan kain
12. Bungkus makisu dengan cling wrap kemudian belah dua nori, simpan di atas makisu
13. Masukkan nasi sushi, ratakan dan taburkan wijen kemudian balikkan
14. Belah dua sosis katsu, susun ke dalam nasi beserta timun kemudian roll. Diamkan 3 menit
15. Potong-potong sushi, beri topping dan saus volcano di atasnya kemudian torch. Letakkan topping tobiko di atas sushi
16. Volcano sushi siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/204-volcano-sushi-roll>