

Küpsetatud lõhe-sushiampsud

🕒 koos riisi keetmisega ca 40 minutit

🌿 gluteenivaba

👤 25 väikest (või 12 suuremat) ampsu

KOOSTISOSAD

VALMISTAMINE

500 g lõhefileed

1 sl majoneesi

1 sl *srirachat*

**1 sl *unagi*-kastet või
sojakastet + veidi valmis
toidule niristamiseks**

2-3 norilehte

1,5 dl *sushiriisi*

1 tl riisiädikat

soola, seesamiseemneid

Loputa riis sõelal, lisa 3 dl vett ja veidi soola ning lase keema tõusta. Seejärel alanda kuumus pea miinimumini, kata pott kaanega ja lase 10 minutit vaikselt haududa. Keera kuumus maha ja lase riisil potis veel 10 minutit tõmmata. Seejärel lisa riisiädikas ja sega kahvli abil kohevaks.

Eemalda kalalt nahk ning tükelda kala 2 cm suurusteks kuubikuteks. Sega kalatükid majoneesi, *sriracha* ja *unagi*-kastmega. Maitsesta kergelt soolaga.

Määri mini-muffinivorm kergelt õliga ja lõika norileht sobiva suurusega ruutudeks. Tõsta ühele ruudule teelusika jagu riisi ja suru vormi, seejärel tõsta riisile kala. Kasuta samamoodi ära ka ülejäänud toidumaterjal.

Küpseta ahjus 200 kraadi juures u 7 minutit. Eemalda suupisted vormist, nirista peale veel veidi *unagi*-kastet ja seesamiseemneid ning serveeri.

Soovi korral saad valmistada ka suuremad ampsud. Sel juhul kasuta tavamõõdus muffinivorme ja lõika nori suuremateks tükkideks. Pikenda küpsetusaega 11 minutini.

TOORAINED LEIAD:

 kaubamaja

INSPIRATSIOON:

SUSHI
MEISTRID

RETSEPTI
AUTOR:

Britt Paju