

Spicy tuna roll



Bahan-bahan:

- 5 ons ikan tuna cincang
- 1 sendok makan saus sriracha (saus pedas Thailand)
- 1/2 sendok teh minyak cabai
- 1/2 sendok teh rice vinegar
- 2 sendok makan bawang daun cincang
- 1 1/2 sendok makan mayones rendah lemak
- 6 lembar nori
- 1 1/2 cup nasi Jepang

Cara membuat:

1. Campur daging tuna, saus sriracha, minyak cabai, rice vinegar, bawang daun cincang, dan mayones.
2. Siapkan tatami atau sushi roller, letakkan lembaran nori di atas tatami. Tambahkan nasi di atas rumput laut dan sebarkan hingga 1/4

bagian nori. Usahakan jangan terlalu tebal.

3. Letakkan tuna di tengah nasi

4. Gulung perlahan, dan beri sedikit air di ujung lembaran nori untuk merekatkan.

5. Potong gulungan sushi menjadi beberapa bagian.

6. Sajikan di piring bersama kecap asin atau wasabi.