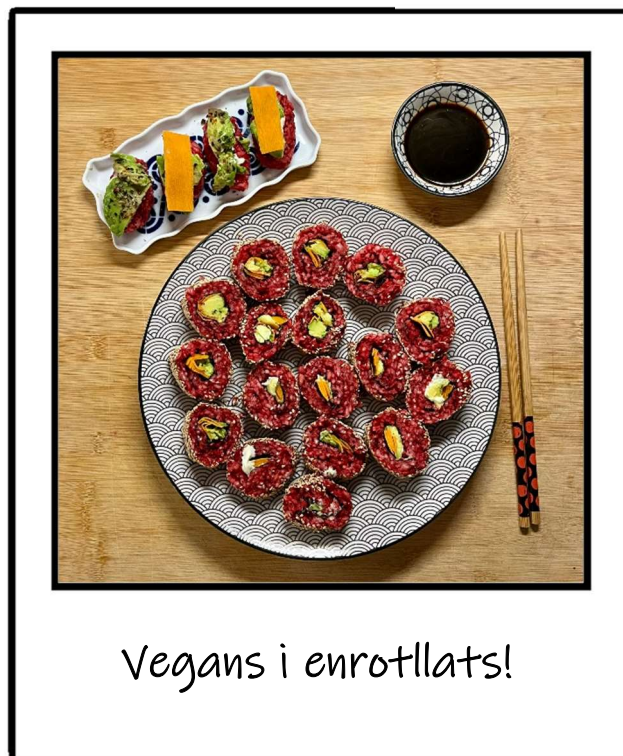


URAMAKI VEGÀ DE REMOLATXA



Ingredients (2 persones)

- Arròs blanc rodó – 250g
- Remolatxa – 1
- Vinagre d'arròs – 1 cullerada
- Sal – 1 culleradeta
- Sucre – 1 culleradeta
- Alga Nori – 1 o 2 fulles
- Alvocat i pastanaga – 1 de cada
- Llavors de sèsam per arrebossar
- Veganesa o maionesa
- Salsa de soja per acompanyar



- Primer cal coure l'**arròs** perquè quedi glutinos:
 - Assegureu-vos que l'arròs sigui rodó i de tenir una cassola amb tapa que segelli.
 - Netegeu l'arròs amb aigua freda 2 o 3 cops fins que surti transparent. Escorreu.
 - Poseu la mateixa quantitat d'aigua que d'arròs a la cassola i arrenqueu el bull.
 - Quan comenci a bullir, abaixeu foc al mínim, tapeu l'olla i deixeu-ho coure 12 minuts.
 - Sense obrir la tapa, apagueu el foc i deixeu reposar l'arròs 15 min dins la cassola.
- Mentre es cou l'arròs ratlleu la **remolatxa** i talleu l'**alvocat** i la **pastanaga** a tires. Podeu substituir la pastanaga i l'alvocat per qualsevol altra verdura crua de temporada.
- Un cop cuit l'arròs barregeu **vinagre**, **sal** i **sucre** en un got fins a integrar-ho tot. Afegiu la salsa a l'arròs i després la remolatxa i remeneu bé.
- Escampeu la barreja en una safata perquè es refredi. Espereu uns 15 minuts.
- Enrotllar per fer *uramakis* (és fàcil, busca un vídeo! També pots fer *niguiris*):
 - Feu servir una estoreta per a enrotllar sushi amb paper film i, sobre aquesta, esteneu una fina capa d'arròs en forma rectangular, sense cobrir del tot.
 - Col·loqueu mig full d'**alga nori**. Poseu en fila a un costat del rectangle d'alga la **veganesa**, la pastanaga i l'alvocat.
 - Enrotlleu fermament, assegurant-vos que l'estoreta no quedi atrapada dins l'uramaki. Premeu les puntes del rotllo cap endins abans d'acabar.
- Per acabar arrebossau amb **llavors de sèsam** l'uramaki. Reserveu a la nevera.
- Al moment de servir, talleu l'uramaki amb un ganivet humit. Suqueu-lo amb **soja**.

