

COOK TRAVEL CHALLENGE



Pour Participer

@SAFRAN_RP

01

CUISINEZ & DEGUSTEZ

Profitez de cette période de semi-confinement pour cuisiner et voyager par le palais

02

PHOTOGRAPHIEZ & PUBLIEZ SUR INSTA

Prenez votre plat en photo et partagez le sur instagram et taguez

@SAFRAN_RP

03

GAGNEZ UNE BOX

Les 3 meilleures photos qui seront publiées sur Instagram avec le tag @safranrp gagneront une super Box Cuisine





OFF ROADS



**COOK
TRAVEL
CHALLENGE**

OFF ROADS vous offre cette
recette traditionnelle.



JAPON



OFF ROADS



En attendant de nous retrouver à Kyoto pour un déjeuner impérial
sous les cerisiers en fleurs...

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le riz :

300 grammes riz japonais

4-6 tasses d'eau

Pour le sushis su :

(à intégrer dans le riz en fin de cuisson)

4cl de Vinaigre de riz

1 pincée de sel

10 g de sucre



OFF ROADS



En attendant de nous retrouver à Kyoto pour un déjeuner impérial sous les cerisiers en fleurs...

Pour faire des MAKIS :

Thon- Saumon – ou tout autre poisson , ou légumes
concombre, avocat...)

Tailler la moitié du thon et du saumon en bâtonnets de 15 cm de long.

Poser ½ feuille d'algue sur un tapis de bambou, y étaler le riz et un peu de wasabi.

L'astuce pour ne pas faire éclater les rouleaux :

Les feuilles d'algue se rétractent avec l'humidité du riz.

Pour éviter cela, ne remplissez pas trop.

Ils se fermeront facilement et resteront intacts

Placer le poisson par-dessus, puis rouler à la main.

Couper ensuite le rouleau en 6 à l'aide d'un couteau mouillé.



OFF ROADS



En attendant de nous retrouver à Kyoto pour un déjeuner impérial sous les cerisiers en fleurs...

Pour faire des Sushi :

Thon- Saumon – ou tout autre poisson , ou seafood

Tailler les poissons en fines lamelles.

Se mouiller les mains avec de l'eau chaude et former des tampons de riz,

Mettre un peu de wasabi sur le riz forme puis poser une lamelle de poisson.

Déguster les sushis et les makis avec la sauce soja.