

Σάντουιτς σούσι με σολομό ή τόνο



Υλικά για σολομό

Ψωμί του τοστ χωρίς κόρα
Καπνιστός σολομός κομμένος σε μικρούς κύβους
Άνηθος
Κρεμμύδι φρέσκο
Λεμόνι
Πιπέρι

Υλικά για τόνο

Ψωμί του τοστ χωρίς κόρα
Τόνος σε λάδι καλά στραγγισμένος
αγγούρι φρέσκο ή τουρσί
1 κ.σ. μαγιονέζα light

Υλικά για την επικάλυψη

Μαγιονέζα light ή τυρί κρεμά
(Φιλαδέλφεια ή ρικότα)
Σουσάμι μαύρο ή άσπρο

Εκτέλεση για την γέμιση

Σε 2 διαφορετικά μπολάκια ανακατεύουμε όλα τα υλικά της γέμισης μαζί.
Τα αφήνουμε στο ψυγείο για λίγη ώρα να δέσουν τα αρώματα.

Εκτέλεση του σούσι

Παίρνουμε τις φέτες του τοστ και τις λεπταίνουμε με τον πλάστη ή αν έχουμε μηχανή που ανοίγει φύλλο για ζυμαρικά.

Τοποθετείται την γέμιση που θέλουμε κατά μήκος και τυλίγουμε προσεκτικά σε σχήμα ρολού. Στην συνέχεια τυλίγουμε σφιχτά σε διαφανή μεμβράνη και μετά σε αλουμινόχαρτο. Τα τοποθετείται στο ψυγείο για τουλάχιστον 2-3 ώρες.

Ανοίγουμε προσεκτικά τα ρολά και τα κόβουμε σε πάχος περίπου 2 εκατοστών τα αλείφουμε γύρω γύρω μαγιονέζα ή τυρί κρεμά και τα ρολάρουμε σε μαύρο ή λευκό σουσάμι. Το σούσι σας είναι έτοιμο.

Έχει ένα βαθμό δυσκολίας, αλλά το αποτέλεσμα θα σας ανταμείψει.