



Finger food

Maki de nouilles soba



28 min **15 min** **3 min** **10 min** **139**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les makis

150 g **Nouille(s) soba**
2 **Feuille(s) de nori**
0.5 **Concombre**
20 g **Oeufs de saumon**

Étape 1

Préparation des makis

- 1 Remplir une casserole d'eau froide et porter à ébullition. Y plonger les nouilles soba et les faire cuire pendant 3 minutes.
- 2 Egoutter les nouilles à l'aide d'une passoire et les passer immédiatement sous l'eau froide du robinet afin de stopper la cuisson.
- 3 Étaler les nouilles sur une assiette plate en les alignant les plus régulièrement possible. Laisser refroidir pendant 10 minutes à température ambiante.
- 4 Couper le concombre en longs et fins bâtonnets à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Déposer les nouilles soba sur les feuilles de nori. Recouvrir avec des bâtonnets de concombre et des oeufs de saumon sur toute la longueur.
- 6 Rouler à l'aide d'un makisu pour former un rouleau. Couper des tronçons d'environ 3 centimètres d'épaisseur à l'aide d'un couteau de chef.

Étape 2

Dressage

Dresser les makis sur une assiette de présentation et

1 Presser les mains sur une assiette de présentation et déguster sans attendre.