



## Asparagus Sushi

### DESKRIPSI

3211

### BAHAN-BAHAN

- 200 gr nasi
- 3 sendok makan biji wijen
- 100 gr asparagus
- 2 sendok makan kecap manis
- 2 sendok makan kecap asin
- 1 buah alpukat matang besar
- 2 jeruk nipis
- 2 potong sushi nori
- 1 sendok makan wasabi
- Selada shiso secukupnya
- [Sasa Bon Tabur](#) secukupnya
- [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#) secukupnya

### CARA MEMBUAT

1. Siapkan nasi putih.
2. Panggang biji wijen dalam wajan sampai berwarna keemasan.
3. Taruh wajan di atas api besar, tambahkan asparagus dan masak selama 10 menit, atau hingga matang kecoklatan.
4. Masukkan kecap asin dan Sasa Kaldu Rasa Ayam secukupnya ke dalam piring lalu masukan biji wijen di piring lain. Gulingkan asparagus ke dalam kecap asin, lalu ke dalam biji wijen untuk melapisi.
5. Kupas alpukat, lalu di iris. Peras 1 jeruk nipis di atas alpukat, lalu sisihkan.
6. Untuk membuat sushi, letakkan nori di atas alas gulung sushi. Sebarkan di atasnya setengah nasi, sisakan celah 2cm di setiap ujungnya dan masukan sedikit pasta wasabi di tengahnya.
7. Letakan potongan alpukat dan asparagus di atas nasi, lalu gulung sushi dengan hati-hati dan sekencang mungkin.
8. Dengan menggunakan pisau, potong gulungan menjadi beberapa bagian – sekitar 12 potongan sushi. Sajikan dengan kecap manis ekstra, selada shiso, irisan jeruk nipis untuk diperas dan taburkan Sasa Bon Tabur agar rasanya makin nikmat.