Buni fascynacje Obento :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

rzodkiewka	kilka szt.
salami	kilka plasterków
ser żółty	1/2 plasterka
ryż biały	10 dag (ugotowany)
sałata	kilka liści

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odłożyć listki sałaty do dekoracji- resztę sparzyć gorącą wodą i natychmiast schłodzić . Osuszyć . Usunąć gruby nerw . Ułożyć jeden na drugim tworząc coś w rodzaju płatu wodorostu nori. 2/3 ryżu ugnieść w wałeczek. Obtoczyć w szczypiorku. Zawinąć ściśle w sałatę .Wałeczek przekroić na 4 części. Udekorować kładąc na środku czerwony cawiart lub kawior. Pozostały ryż wymieszać z odrobiną chrzanu Wasabi (by mu nadać chrzanowy smaczek) .Uformować w 2 kulki .Obtoczyć w pestkach dyni .Udekorować mięsem raka lub krewetką . Z sera wyciąć (malutkimi stempelkami do ozdób , foremkami do ciasteczek - co tam kto ma) mini gwiazdki, serduszka czy inne ozdoby. Z rzodkiewek zrobić kwiatki .Salami zwijać w rożki, składać po kilka takich rożków razem i spiąć wykałaczką tworząc kwiatek.
Wszystko ułożyć w płaskich pojemniczkach tak by je całkowicie wypełniały. Udekorować .
Z woreczka ryżu wychodzą 2 takie porcje .
Dodatkowo można podać do maczania dip zrobiony z majonezu z odrobiną sosu sojowego i innymi dodatkami .
Użyłam do zrobienia takich składników jak cawiart czy chrzan Wasabi czy mięso raka bo po prostu były w lodówce . Na przyszłość mam zamiar robić Obento z typowo polskich składników .Muszę tylko posprawdzać co by z czym pasowało (a może nie tylko polskich- bo bardzo by mi tu zamiast czerwonego cawiartu pasowały suszone pomidory w oleju)