

Crispy rice med laks

Opskrift til 4

Ingredienser

Sprøde risbunde

- 1,5 dl sushi ris
- ca dl vand + lidt salt til kogning
- 1 spsk. ris vinegar

Laksetatar

- 170 g laks
- 2 spsk. mayo
- 1 spsk. sesamolie
- 2 spsk. limesaft
- 1 spsk. sød chilisaUCE
- 1 spsk. soya

Servering

- lidt agurk
- lidt avocado
- lidt forårsløg
- lidt chili

Sådan gør du

1. Kog sushi ris efter anvisning på pakken.
2. Kom det over på et stykke vitavrap og pres til en firkant. Pak den sammen og kom på frys i en times tid.
3. Imens kan du lave laksefyldet: skær laksen i små stykker og kom i en skål sammen med resterende ingredienser
4. Pak risen ud og skær i firkanter. Steg dem på en pande i rigeligt med olie til de er sprøde, cirka 3-4 minutter på hver side ved forholdsvis høj varme.
5. Skær agurk og avocado i små skiver
6. Anret de her sprøde firkanter af ris på et fad, kom agurk og avocado over. Så lidt laksetatar på hver og pynt evt. med forårsløg og frisk chili.