

Sushihapsere

Opskrift til 4 personer

Kog gerne sushi ris dagen inden og lad dem køle helt af natten over. Så tager det kun et lille kvarter at bikse sammen.

Samlet tid

15 minutter hvis du har kogte ris

Ingredienser

- 1,5-2 dl sushi ris + vand til kogning
- 1 spsk. risvinegar
- 1,5 stk. noritang
- 1/2 agurk
- 1 avocado
- 200 g koldrøget laks
- 1-2 spsk. hvid sesam + 1-2 spsk. sort
- lidt sriracha eller anden chilisaucé
- lidt gomadressing
- server med soyasauce

Sådan gør du

1. Kog sushi ris og lad dem køle helt af (gerne dagen inden)
2. Spred dem ud på i en bageform beklædt med bagepapir, pres det godt sammen.
3. Kom lidt vinegar over, hvis du synes.
4. Skær agurk og avocado tyndt, brug gerne en kartoffelskræller til agurken
5. Kom laks over og drys sesam over
6. Skær i mindre bidder og hæld så lidt chilidressing + gomadressing over, server med soya