

Sushi med scramble egg

Opskrift til 2 personer

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

- 3 stykker noritang
- 3 æg
- 1,5 dl sushi ris (målt inden kogning)
- 1/2 mango
- 1/4 agurk
- 1/2 avocado
- et par salatblade
- et par skiver fersk laks
- 2 spsk. gomadressing
- 2 tsk. chilisauc (sriracha)
- soya som dyppelse

Sådan gør du

1. Start med at koge dine ris og lad dem efterfølgende køle helt af
2. Lav dig lidt scramble egg på en pande ved at piske æg sammen i en skål og forsigtigt vende det rundt på en pande.
3. Tag to stykker tang frem og pres ris på begge, lad 2 cm i den ene ende være fri for ris.
4. Tag et ekstra stykke tang, klip det halvt over og læg dem hver især oven på de her to stykker med ris.
5. Skær mango, agurk, avocado og laks i tynde skiver. Kom alle dele oven på tangen, også ægget.
6. Kom lidt salat og 2* dressing over.
7. Rul nu stramt. Pensl med lidt vand på det bare stykke på tangen, så det kan hænge fast på rullen.
8. Skær i stykker, dyp i soya og nyd.