

Hjemmelavet sushi

Opskrift til 5 ruller (2 personer)

Ingredienser

- 2,5 eller 5 stykker tang (du kan nemlig halvere dem og bruge et halvt stykke pr rulle)
- 150 g sushiris + 2 dl vand til kogning og et godt nip salt
- 2 spsk. ris vinegar til risene
- lidt sesam til toppen (1,5 spsk pr rulle cirka)
- 1/2 pakke flødeost naturel
- 200 g laks eller 10 friturestegte tigerrejer (eller lav lidt af hvert)
- 1/2 agurk
- 1 avocado
- 2 strimler forårsløg

Til servering

- chilimayo
- ørred rogn
- soya
- evt. wasabi og syltet ingefær

Sådan gør du

1. Start med at koge sushi ris, de skal nemlig køle af efterfølgende: skyl risene grundigt, gerne nogle gange ind til vandet er klart. Kom så ris i en gryde med vand og kog op, lad dem koge i 5 minutters tid. Skru så ned til middelvarme, så de blot små-simrer i 10 minutters tid. Kom salt og vinegar ved og lad ellers risene køle af. Det går hurtigere hvis du spreder dem ud på en tallerken.
2. Imens kan du klargøre fyldet: skær fisk i små stykker og steg de friturestegte rejer, hvis du ønsker disse i. Jeg køber dem blot på frost og giver dem ellers en tur i ovnen eller på panden
3. Skær også grønt i tynde strimler
4. Find sesam og flødeost frem og pak en sushi måtte ind i vitavrap.
5. Du kan bruge hele stykker nori tang til rullerne, du kan også dele dem i to og blot bruge en halv. Det kan lige akkurat nå rundt om fyldet.
6. Nu skal du ellers presse ris på tangen, så det er dækket. Drys sesam over og vend så stykket, så ris er nederst mod vitavrap-måtten og tang vender op ad.
7. Smør med flødeost og læg så fisk og grønt på.
8. Rul nu med måtten rundt om fyldet, så du laver en stram rulle.
9. Når du har gjort det med alle rullerne, skal de skæres i stykker – der kommer 7-8 stykker ud af en rulle
10. Placer dem på et fad eller tallerken og kom lidt chilimayo og/ eller rogn over dem. Hæld soya i en lille skål og kom evt. også lidt wasabi og syltet ingefær ud på fadet.
11. Server med spisepinde