

Sushihapsere med laks

Opskrift til 4 personer, 12 stk.

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 3 stykker noritang
- 3 stpre spsk. mel
- lidt salt og peber
- 1/2 tsk. bagepulver
- 1 dl vand
- 3-4 dl solsikkeolie

Laks

- 200 g fersk laks
- 2 spsk. sesamolie
- 2 spsk. soyasauce
- 1 spsk. sirup
- 1 spsk. limesaft
- 2 spsk. teriyakisauce

Andet fyld

- 150 g sushi ris
- 1 skoleagurk
- 1 striml forårsløg
- 1 håndfuld frisk koriander
- 1 spsk. sorte sesam
- 3 spsk. mayo
- 1 tsk. chilisauce
- 1 tsk. limesaft

Sådan gør du

1. Start med at koge din ris, så de er klart til at fylde i.
2. Du kan også forberede laks og dressing som noget af det første: skær skindet af laksen og skær så laksen i mindre bidder. Kom dem i en skål med sesamolie, soya, sirup, lime og teriyaki.
3. Bland dressing: mayo og chilisauce + lime sammen.
4. Snit agurk og forårsløg i skiver.
5. Lav så din dej: kom mel, salt, peber, bagepulver og vand i en skål og rør det sammen.
6. Klip noritang i 4, så du får de her små firkanter.
7. Tag en gryde frem og varm olien godt op. Den skal ikke sprutte, men være godt varm.
8. Smør dejen ud på den ene side af dit stykke tang. Kom det ned i fritureolien med dejsiden nedad. Lad det ligge i 1 minuts tid til det er gyldent og sprødt.
9. Med en køkken-tang/ pincet kan du fiske det op og lade det tørre i en beholder der bøjer stykket, så det er nemmere at fylde. Du kan også bare lægge det på en tallerken (evt. med køkkenrulle), det behøver ikke bøje.

10. Fyld det så med laks, agurk, koriander, forårsløg og lidt dressing. Drys med sesam og spis med det samme.