



Uramaki med Å?ble/BrÅ!ndevin sild

Beskrivelse

Uramaki med Å?ble/BrÅ!ndevin sild

Å

Ingredienser (24 stk.):

3-4 fileter Å?ble/BrÅ!ndevin sild

125 g sushi-ris

Å?blecidereddike (mÅ!ngde fremgÅ?r af sushi-ris pakningen)

1 avokado

3 plader noritang

75 g rygeost

GrÅ,n og sort Cavi-Art

FremgangsmÅ?de:

Kog sushi-risen efter instruktionen pÅ? pakken. Vend risen ud af gryden og omrÅ,r den med Å?blecidereddike. SÅ!t til side og lad den afkÅ,le. FIÅ!k avokadoen, fjern stenen og tag kÅ,det ud af skrÅ!llen med en ske uden at skade den. SkÅ!r avokadoen i stave. Del sildefileterne i 2 pÅ? langs, og lÅ!g dem pÅ? kÅ,kenrulle, sÅ? eventuel ekstra lage fjernes. Placer noritangen pÅ? sushi-rullemÅ?tten og dÅ!k tangen nÅ!sten helt med ris, sÅ? der kun lige er en stribe tang synligt horisontalt langs den ene kant. Vend tangen, sÅ? risen ligger ned mod mÅ?tten og placer sild, avokado og en stribe rygeost horisontalt centreret pÅ? noritangen. SÅ,rg for at fyldet er jÅ!vnt fordelt. Rul tangen til en cylinder ved hjÅ!lp af rullemÅ?tten og tryk den, uden at mase den. Hele cylinderen rulles i en blanding af grÅ,ne og sorte Cavi-Art.

Anretning:

Fugt en skarp kniv og skÅ!r rullen i 8 stykker, eller efter Å,nske og servÅ?r straks.