

Uramaki med Havtorn/Gin Sild

Beskrivelse

Uramaki med Havtorn/Gin Sild

Ingredienser (24 stk.):
3-4 fileter Havtorn/Gin sild
125 g sushi-ris
Ã?blecidereddike (mÃ¦ngde fremgÃ¥r af sushi-ris pakningen)
3 Ã¦ggeblommer
1 tsk. Dijonsennep
2 tsk. Scriracha chili sauce
3 spsk. citronsaft
Salt og sukker efter smag
4 dl rapsolie/solsikkeolie
1 agurk
3 plader noritang
50 g afskallede hampefrÃ¸ eller sesam
Citron Cavi-Art til pynt

FremgangsmÃ¥de:
Kog sushi-risen efter instruktionen pÃ¥ pakken. Vend risen ud af gryden og omrÃ¸r den med Ã¦blecidereddike. SÃ¦t til side for afkÃ¸ling. Til chilimayoen piskes Ã¦ggeblommer, Dijonsennep, Scriracha, citronsaft, salt og sukker grundigt. TilsÃ¦t gradvist olien, pas pÃ¥ den ikke skiller. Smag til med lidt mere salt, sukker og Scriracha efter behov. SkrÃ¦l agurken og skÃ¦r den i stave. Del sildefileterne i 2 pÃ¥ langs, og lÃ¦g dem pÃ¥ kÃ¸kkenrulle, sÃ¥ eventuel ekstra lage fjernes. Placer noritangen pÃ¥ en sushi-rullemÃ¥tte og dÃ¦k den nÃ¦sten helt til med ris, sÃ¥ der kun lige er en stribe tang synligt horisontalt langs den ene kant. Vend tangen, sÃ¥ risen ligger ned mod mÃ¥tten og placer agurkestave, sild og en stribe chilimayo horisontalt pÃ¥ noritangen. SÃ¸rg for at fyldet er jÃ¦vnt fordelt. Rul tangen til en cylinder ved hjÃ¦lp af rullemÃ¥tten og tryk den, uden at mase den. Hele cylinderen rulles i hampefrÃ¸ eller sesam.

Anretning:
Fugt en skarp kniv og skÃ¦r rullen i 8 stykke, eller efter Ã¸nske. Pynt med Citron Cavi-Art pÃ¥ toppen.