HAUGEN-GRUPPEN

Nori Maki (1 personer)



Preparation

Placera ett noriark med blanka sidan nedåt på en bambumatta. Bred ut ett centimetertjockt lager av det kokta, avsvalnande riset på tre fjärdedelar av arket.

Lägg på en rand med fyllning, t ex lax och avokado, fördela en mycket tunn rand wasabipasta på fisken. Fukta den fria kanten av arket med lite vatten.

Rulla hårt men försiktigt ihop rullen med hjälp av bambumattan. Skär med vass fuktig kniv i centimeterbreda bitar. Doppa sushibitarna i soja smaksatt med wasabipasta.

Använd Salma- eller Fröyalax; alt. färsk lax som varit fryst i minst 24 timmar.

Produkter

tillagat sushiris
Blue Dragon Sushi Nori
Blue Dragon Wasabipasta
Blue Dragon Japansk Soja
Valfri fyllning skuren i stavar; t ex rå lax, avokado och gurka

**Allergens*