

How to - Hold 2:



- 3 ruller - Futomaki California m/ krabbestick, avocado & agurk
 - Ca. 1 ½ dl. Krabbekød
 - Ca. ¼ avocado
 - 3 stk. agurk stænger (samme længde som tangen)
 - Lidt mayo
 - 3 plader tang
 - 1 ½ dl. Sushi ris

Fordel ca. ½ dl. sushiis på hver tang plade, herefter fordel krabbekød i midten af rulle. Ovenpå lægger I avocado, agurk stængerne og lidt mayo.

Rul sushi'en til en fast rulle – hver rulle skæres i 8 stk. med en skarp kniv, hav en ren og våd klud klar til at rense kniven mellem hvert snit.