

How to - Hold 1:



- 3 ruller - Futomaki crabsalat m/ krabbesalat, avocado & agurk
 - Ca. 1 ½ dl. krabbekød
 - Ca. 5 spsk. mayo
 - Ca. ¼ avocado
 - 3 stk. agurk stænger (samme længde som tangen)
 - 3 plader tang
 - 1 ½ dl. Sushi ris

Bland krabbekødet med mayo og smag til med lidt citron, salt og peber.

Fordel ca. ½ dl. sushiis på hver tang plade, herefter fordel krabbesalaten i midten af rulle.

Ovenpå lægger I avocado og agurk stængerne.

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.