

### How to - Hold 3:



- 3 ruller - Futomaki Spicy Chicken m/ / kylling, avocado & agurk m. chili mayo
  - Ca. 6 stk. Paneret kylling
  - Ca. ¾ avocado
  - 3 stk. agurk stænger (samme længde som tangen)
  - Lidt chili mayo
  - 3 plader tang
  - 1 ½ dl. Sushi ris

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