

Sushi Aften KFUM



Snacks til madlavningen:

Rejechips

Wasabi ærter

Hold 1:

- Futomaki crabsalat m/ krabbesalat, avocado & agurk
- Uramaki Crispy masago ebi m/ paneret reje & agurk vendt i orange masago og toppet med chili mayo og karse
- Rispirsrolle m/ crispy chicken, salat, avocado & agurk, serveret med chili mayo eller goma dressing
- Nigiri m/ laks

Hold 2:

- Futomaki California m/ surimi, avocado & agurk
- Uramaki crispy Chicken m/ crispy kylling, avocado & agurk vendt i sesam, toppet m. chili mayo
- Rispirsrolle m/ crispy ebi, salat, avocado & agurk, serveret med chili mayo eller goma dressing
- Nigiri m/ flamberet laks med hvidløg

Hold 3:

- Futomaki Spicy Chicken m/ kylling, avocado & agurk m. chili mayo
- Uramaki Alaska roll m/ laks, flødeost, agurk & avocado vendt i orange masago toppet m. karse
- Rispirsrolle m/ crispy ebi, salat, avocado & agurk, serveret med chili mayo eller goma dressing
- Nigiri m/ rejer

Sushi serveres med soya, wasbi, ingefær samt med chili mayo eller goma dressing.

Sideordre: Tangsalat

Drikkevare: japansk øl og hvidvin

Opskrifter

Hold 1+2+3

Mayo:

- 1 æg
- 2 dl olie
- 1 tsk sennep
- 2-3 tsk hvidvinseddike
- lidt salt

Alt kommes i en blender og blendes til en fast mayo.

Hold 1+2+3

Chili mayo:

- 1 æg
- 2 dl olie
- 1 tsk sennep
- 2-3 tsk hvidvinseddike
- lidt salt
- Sriracha chilisause

Alt kommes i en blender og blendes til en fast mayo undtagen chilisausen, denne smager i til med efter mayoen er lavet.

Hold 1+2

Crispy Chicken:

- 3 stk. Kyllingbryst
- 1-2 stk. æg
- Hvedemel
- Panko
- Salt og peber

Flæk kyllingbrystet på tværs af den lange side og del de 2 stykker i 3, således at I får 6 lange fileter. Kom æg i en skål og pisk det sammen, kom mel, salt og peber i en anden skål, kom pankorasp i en tredje skål.

Dæk kyllingen i mel, herefter i æg og til sidst i pankoraspen. Lad dine kyllingestykker fritere i olie på omkring 175 grader. Steg ikke mere en to stykker kylling ad gangen. og husk at vende dem rundt - Steg dem til de er gyldne og sprøde. Lad dem efterfølgende dryppe af på et stykke køkkenrulle eller lignende

Hold 1

Krabbesalat:

- 1 ½ krabbekød
- Ca. 5 spsk. mayo
- Lidt citron
- Salt og peber

Bland alt i en skål og smag til – Må ikke være flydende.

Hold 3

Spicy Chicken:

- 1-2 stk. kylling bryst
- Salt og peber

Flæk kyllingbrystet på tværs af den lange side og del de 2 stykker i 3, således at I får 6 lange fileter.
Tilbered kyllingen på en pande til den er færdig.

Hold 1+2+3

Crispy Ebi:

10 stk. Tempurarejer

Tilberedes i ovnen ved ca. 200 grader i ca. 20 min, skal vendes efter 10 min.