



- 5 ruller - Rispapirsrulle m/ crispy ebi, salat, avocado & agurk, serveret med chili mayo eller goma dressing
  - Ca. 7-10 stk. crispy ~~kylling~~ **EBI**
  - Ca. 1 ½ avocado
  - 10-12 stk. agurk tynde stænger
  - 10-12 stk. gulerodsstænger
  - Ca. 4 stk. hjertesalat
  - 5 plader rispapir

Skyld rispapiret i lunken vand, til det bliver en smule blødt. Lig det på et stort skærebræt – OBS, kan ikke flyttes når det er lagt.

Fordel grøntsager og kød ca. i midten, lad ca. 3 cm. i hver ende være fri til at folde den sammen.

Rul rispapirsrullen til en fast rulle – hver rulle skæres i 3 stk. med en skarp kniv, hav en ren og våd klud klar til at rense kniven mellem hvert snit.



- 15-20 stk. Nigiri m/ flamberet laks med hvidløg

Pres ca. 1-2 spsk. kogte sushi ris til små aflange mundrette stykker. Påfør med et fast tryk et stykker laks. Tilføj lidt hvidløgsolie ovenpå og flamber dem let.