



- 5 ruller - Rispirsrolle m/ crispy ebi, salat, mango, avocado & agurk, serveret med chili mayo eller goma dressing
 - Ca. 7-10 stk. crispy kylling
 - Ca. 1 ½ avocado
 - 10-12 stk. agurk tynde stænger
 - 10-12 stk. gulerodsstænger
 - Ca. 4 stk. hjertesalat
 - Lidt mango
 - 5 plader rispir

Skyld rispiret 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 rispirsrollen 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/ reje

Pres ca. 1-2 spsk. kogte sushi ris til små aflange mundrette stykker. Påfør med et fast tryk et stykke reje