



- 3 ruller - Uramaki Alaska roll m/ laks, flødeost, agurk & avocado vendt i orange masago toppet m. karse
  - 6 stk. laks ca. 300 g.
  - Ca.  $\frac{3}{4}$  avocado
  - 3 stk. agurk stænger (samme længde som tangen)
  - 3 plader tang
  - 1  $\frac{1}{2}$  dl. Sushi ris
  - Lidt flødeost neutral
  - Masago rogn
  - Karse

NB. Til denne inside-out rulle, skal bambusmåtten dækkes med husholdningsfilm.

Fordel ca.  $\frac{1}{2}$  dl. Sushi ris på hver tang plade, vend herefter ris siden ned mod bambusmåtten, som er blevet dækket til med husholdningsfilm.

Tilføjes lidt flødeost midten af rulle samt 1 stk. laks. Ovenpå lægger I avocado og agurk stængerne.

Rul sushi'en til en fast rulle og rul den efterfølgende i grønne masago rogn – hver rulle skæres i 8 stk. med en skarp kniv, hav en ren og våd klud klar til at rense kniven mellem hvert snit. Pynt efterfølgende med lidt karse