



- 3 ruller - Uramaki Crispy chicken m/ paneret kylling, avocado & agurk vendt i sesam, toppet m. chili mayo og karse
 - 6 stk. crispy kylling
 - Ca. $\frac{3}{4}$ avocado
 - 3 stk. agurk stænger (samme længde som tangen)
 - 3 plader tang
 - 1 $\frac{1}{2}$ dl. Sushi ris
 - Lidt chili mayo
 - Sesam
 - 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 chili mayo midten af rulle samt 2 stk. crispy kylling. Ovenpå lægger I avocado og agurk stængerne.

Rul sushi'en til en fast rulle og drys den efterfølgende med sesam – 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 chilimayo og karse