



- 3 ruller - Uramaki Crispy masago ebi m/ paneret reje, avocado & agurk vendt i grønne masago og toppet med chili mayo og karse
  - 6 stk. crispy ebi
  - 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
  - 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 chili mayo midten af rulle samt 2 stk. crispy ebi. Ovenpå lægger I avokado 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 chilimayo og karse