KIKKOMAN

Røget laks- og avocadorulle (uramaki)

Samlet tid **15 min.** **15 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
456 kJ / 109 kcal

Fedt: **5,2 g** Protein: **5,5 g**
Kulhydrater: **9,3 g**

INGREDIENSER

8 Portioner

5	avocado-stykker
5	mini gherkins (eller cornichoner)
1	nori-plade
200 g	kogt sushiris
0,5 tsk.	wasabipaste
2 tsk.	flødeost
150 g	røget laks
Til pynten:	
2 tsk.	vild laksekaviar
1,5	radiser, skåret i tynde skiver
	Et par dildkviste
Servér med:	
	Syltet ingefær
	wasabipaste
	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skær avocado og gherkins i strimler.

Step 2

Placér 1 nori-plade på sushi-måtten.

Step 3

Fordel sushirisen på den med våde fingre.

Step 4

Vend måtten med ris helt om på den anden side.

Step 5

Spred wasabipasten og flødeosten i længderetning langs midten.

Step 6

Placèr avocado og gherkins-strimler på toppen i længderetningen.

Step 7

Rul rullen op.

Step 8

Læg laksestrimlerne på toppen.

Step 9

Pak rullen ind i husholdningsfilm, og gør den fast med sushi-måtten.

Step 10

Fjern forsigtigt husholdningsfilmen, og skær rullen i 8 ens stykker.

Step 11

Pynt med laksekaviar, radiseskiver, dild, syltet ingefær og wasabipaste