



Uramaki med Æble/Brændevin sild

Beskrivelse

Uramaki med Æble/Brændevin sild

Ingredienser (24 stk.):

3-4 fileter Lykkeberg 1899 sild med aroniabær, akvavit og æble
125 g sushi-ris
Æblecidereddike (mængde fremgår af sushi-ris pakningen)
1 avokado
3 plader noritang
75 g rygeost
Grøn og sort Cavi-Art

Fremgangsmåde:

Kog sushi-risen efter instruktionen på pakken. Vend risen ud af gryden og omrør den med æblecidereddike. Sæt til side og lad den afkøle. Flæk avokadoen, fjern stenen og tag kødet ud af skrællen med en ske uden at skade den. Skær avokadoen i stave. Del sildefileterne i 2 på langs, og læg dem på køkkenrulle, så eventuel ekstra luge fjernes. Placer noritangen på sushi-rullemåttens og dæk tangen næsten helt med ris, så der kun lige er en stribe tang synligt horisontalt langs den ene kant. Vend tangen, så ris ligger ned mod måtten og placer sild, avokado og en stribe rygeost horisontalt centreret på noritangen. Sørg for at fyldet er jævnt fordelt. Rul tangen til en cylinder ved hjælp af rullemåtten og tryk den – uden at mase den. Hele cylinderen rulles i en blanding af grønne og sorte Cavi-Art.

Anretning:

Fugt en skarp kniv og skær rullen i 8 stykker, eller efter ønske.