

Uramaki med Ã?ble/BrÃ¦ndevin sild

Beskrivelse

Uramaki med Ã?ble/BrÃ¦ndevin sild

Ingredienser (24 stk.):
3-4 fileter Lykkeberg 1899 sild med aroniabÃ¦r, akvavit og Ã¦ble
125 g sushi-ris
Ã?blecidereddike (mÃ¦ngde fremgÃ¥r af sushi-ris pakningen)
1 avokado
3 plader noritang
75 g rygeost
GrÃ¸n og sort Cavi-Art

FremgangsmÃ¥de:
Kog sushi-risen efter instruktionen pÃ¥ pakken. Vend risen ud af gryden og omrÃ¸r den med Ã¦blecidereddike. SÃ¦t til side og lad den afkÃ¸le. FlÃ¦k avokadoen, fjern stenen og tag kÃ¸det ud af skrÃ¦llen med en ske uden at skade den. SkÃ¦r avokadoen i stave. Del sildefileterne i 2 pÃ¥ langs, og lÃ¦g dem pÃ¥ kÃ¸kkenrulle, sÃ¥ eventuel ekstra lage fjernes. PlacÃ©r noritangen pÃ¥ sushi-rullemÃ¥tten og dÃ¦k tangen nÃ¦sten helt med ris, sÃ¥ der kun lige er en stribe tang synligt horisontalt langs den ene kant. Vend tangen, sÃ¥ risen ligger ned mod mÃ¥tten og placer sild, avokado og en stribe rygeost horisontalt centreret pÃ¥ noritangen. SÃ¸rg for at fyldet er jÃ¦vnt fordelt. Rul tangen til en cylinder ved hjÃ¦lp af rullemÃ¥tten og tryk den â?? uden at mase den. Hele cylinderen rulles i en blanding af grÃ¸nne og sorte Cavi-Art.

Anretning:
Fugt en skarp kniv og skÃ¦r rullen i 8 stykker, eller efter Ã¸nske.