





Uramaki med Havtorn/Gin Sild

Beskrivelse

Uramaki med Havtorn/Gin Sild

Ingredienser (24 stk.):

3-4 fileter Lykkeberg 1899 Havtorn/Gin sild
125 g sushi-ris
Åblecidereddike (målingde fremgår af sushi-ris pakningen)
3 Åggeblommer
1 tsk. dijonsennep
2 tsk. Sciracha chili sauce
3 spsk. citronsaft
Salt og sukker efter smag
4 dl rapsolie/solsikkeolie
1 agurk
3 plader noritang
50 g afskallede hampefrø, eller sesam
Citron Cavi-Art til pynt

Fremgangsmåde:

Kog sushi-risen efter instruktionen på pakken. Vend risen ud af gryden og omrør den med Åblecidereddike. Sæt til side for afkøling. Til chilimayoen piskes Åggeblommer, dijonsennep, Sciracha, citronsaft, salt og sukker grundigt. Tilsæt gradvist olien, pas på den ikke skiller. Smag til med lidt mere salt, sukker og Sciracha efter behov. Skræl agurken og skær den i stave. Del sildefilerne i 2 på langs, og læg dem på kakenrulle, så eventuel ekstra lage fjernes. Placer noritangen på en sushi-rullematte og dæk den næsten helt til med ris, så der kun lige er en stribe tang synligt horisontalt langs den ene kant. Vend tangen, så ris ligger ned mod maten og placer agurkestave, sild og en stribe chilimayo horisontalt på noritangen. Sørg for at fyldet er jævnt fordelt. Rul tangen til en cylinder ved hjælp af rullematten og tryk den, uden at mase den. Hele cylinderen rulles i hampefrø, eller sesam.

Anretning:

Fugt en skarp kniv og skær rullen i 8 stykker, eller efter ønske. Pynt med Citron Cavi-Art på toppen.