

Heta tonfisk- och laxrullar

Total tid **30 Min.** **30 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
386 kJ / 92 kcal

Fett: **5,4 g** Protein: **3,3 g**
Kolhydrater: **7,2 g**

INGREDIENSER

16 Portioner

2 noriark
400 g tillagat sushiris
För het tonfisk
50 g tonfisk
1 msk [Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi](#)
0,25 tsk [Kikkoman rostad sesamolja](#)
0,13 st gurka (2-3 stavar gurka)
2 salladsblad
0,17 st avokado (3 långa skivor avokado)

För het lax
100 g lax
1 msk [Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi](#)
0,25 tsk [Kikkoman rostad sesamolja](#)
0,13 st gurka (2-3 stavar gurka)
2 salladsblad
0,13 st gul paprika (4 stavar paprika)
0,25 st avokado (7-8 tunna skivor avokado)

För kimchimajonnäsen (blanda 1:1)

2 msk [Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi](#)
2 msk majonnäs

För toppingen

Sesamfrön
Tobiko (flygfiskkaviar)
Paprikapulver
Gräslök eller krasse

FÖRBEREDELSE

Steg 1

För heta tonfiskrullar, hacka tonfisken och blanda i en skål med kimchisåsen och sesamoljan.

Steg 2

För heta laxrullar, skär du 50 g lax i fina strimlor och blanda i en skål med kimchisåsen och sesamoljan. Skär resterande 50 g lax i tunna skivor.

Steg 3

Tvätta grönsakerna, torka och skär gurkan och gul paprika i stavar. Skär avokadon i tunna skivor.

Steg 4

Blanda ingredienserna till kimchimajonnäsen.

Steg 5

Lägg 1 noriark på arbetsytan.

Steg 6

Fördela hälften av det kokta sushiriset ovanpå med blöta fingrar.

Steg 7

Vänd helt.

Steg 8

Fina lökremsor

För heta tonfiskrullar, lägg $\frac{1}{4}$ kimchimajonnäs i mitten av det utbredda riset som en rad, lägg sedan sallad, gurka och avokadon i en rad ovanpå och lägg till sist på den marinerade tonfisken.

Steg 9

Rolla ihop med händerna, lägg sedan plastfilmen ovanpå och forma med fast hand till en rulle med en sushimatta.

Steg 10

Ta bort sushimattan och plastfilmen.

Steg 11

Skär försiktigt varje rulle i 8 lika stora bitar.

Steg 12

Vänd varje bit i sesamfrön på två sidor.

Steg 13

För de heta laxrullarna, placera 1 noriark på arbetsytan.

Steg 14

Fördela hälften av det kokta sushiriset ovanpå med blöta fingrar.

Steg 15

Vänd helt.

Steg 16

Lägg $\frac{1}{4}$ kimchimajonnäs i mitten av det utbredda riset som en rad, lägg sedan sallad, gurka och gul paprika i en rad ovanpå, lägg till sist på den marinerade laxen.

Steg 17

Rulla ihop med händerna, lägg växelvis tunt skivad lax och avokado på rullen, lägg sedan plastfilmen ovanpå och forma med fast hand till en rulle med sushimatta.

Steg 18

Ta bort sushimattan och plastfilmen.

Steg 19

Skär försiktigt varje rulle i 8 lika stora bitar.

Steg 20

Om så önskas, servera med en topping (t.ex. krasse, tobiko) och resten av kimchimajonnäsen.