

Rulle med rökt lax och avokado (Uramaki)

Total tid **15 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
456 kJ / 109 kcal

Fett: **5,2 g** Protein: **5,5 g**
Kolhydrater: **9,3 g**

INGREDIENSER

8 Portioner

5 små avokadoskivor
5 smågurkor (eller cornichons)
1 noriark
200 g tillagat sushiris*
0,5 tsk wasabipasta
2 tsk färskost
150 g rökt lax
För dekoration:
2 tsk vildlaxrom
1,5 rädisor, tunt skivade
Några dillkvistar

Till servering:

Inlagd ingefära
wasabipasta
Kikkoman naturligt
bryggd sojasås

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skär avokado och gurka i strimlor.

Steg 2

Lägg 1 noriark på sushimattan.

Steg 3

Bred sushiriset över den med fuktiga fingrar.

Steg 4

Vänd helt.

Steg 5

Bred ut wasabipasta och färskost på längden längs mitten.

Steg 6

Lägg avokado- och gurkorremсор på längden ovanpå.

Steg 7

Rulla ihop rullen.

Steg 8

Toppa med laxstrimlor.

Steg 9

Slå in i plastfolie och fixera med sushimatta.

Steg 10

Ta försiktigt bort plastfolien och skär rullen i 8 lika stora bitar.

Steg 11

Dekorera med vildlaxkaviar, rädisaskivor, dill, inlagd ingefära och wasabipasta.