

Makisushi med konjakris

Ingredienser:

- 1 pakke konjakris (ref. 1081)
- 2 ts riseddik
- 2 g sukralose eller 2–4 dråper flytende stevia
- salt
- 1 ts maisenna
- ½ agurk
- 2 skiver røkelaks
- 3 ark noritang
- soyasaus
- wasabi
- 1 maki rullematte



Tilberedning:

Tilbered konjakrisen etter anvisningene på pakken og sett til side.

Bland ut maisenna med salt og en teskje vann. Rør sammen ris, riseddik og maisennajevningen i en kjele. Varm forsiktig opp til konjakrisen blir klebrig. Ved behov kan du tilsette en spiseskje vann. Bland inn søtningmiddel og la risen avkjøle.

Skrell agurken og del den i to på langs. Skrap ut frøene med en skje og skjær fruktkjøttet i strimler på lengde med noriarket.

Skjær laksen i strimler.

Rull ut rullematen.

Legg et noriark på maten.

Fordel et ½ cm tykt lag konjakris på noriarket. Ha litt wasabi på risen. Legg en agurkstrimmel og en laksestrimmel 2 cm fra kanten. Rull arket sammen ved hjelp av maten og klem godt sammen til du får en fast rull. Fjern overflødig ris. Skjær av to cm i hver ende og fest rullen ved å fukte arket. Del rullen i biter på 2–3 cm. Gjenta prosessen med resten av ingrediensene.

Lag en dipp ved å ha en teskje wasabi i en liten bolle og blande inn litt soyasaus etter smak.

Laksen kan erstattes med kokte, skrelte reker.