



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Norimaki med spicy räksallad och Inside out maki med rökt lax

Sushiris

Sushiris 3 dl
Risvinäger ½ dl
🏠 Vatten 3 dl
🏠 Socker ¼ dl
🏠 Salt ¾ tsk

Spicy räkröra

Rödlök 1 st
Dill 10 g
Räkor 1 förp
Majonnäs 1 dl
Chili flakes 1 tsk
Citron 1 st

Norimaki med spicy räkröra

Gurkstavar 1 st
Noriblad 1 st
Kokt sushiris ca 2 dl
Dill 10 g
Pepparrot ¼ st

Inside out med kallrökt lax

Sesamfrön 1 förp
Kallrökt lax 100 g
Noriblad 1 st
Kokt sushiris ca 3 dl
Färskost ¼ förp
Pepparrot ¼ st
Gurkstavar 2 st

Till servering

Inlagd ingefära 1 burk
Japansk soja 1 förp
Pepparrot (riven) ½ förp
Nogowa tångsallad 1 förp
Chili flakes 1 förp

1. Sushiris: Tvätta riset under kallt vatten ca 10 min, låt sedan stå och dra i kallt vatten 20 min. Sila och lägg riset i en kastrull. Häll på 3 dl vatten, täck kastrullen med plastfilm och sätt på ett lock. Koka upp och sänk sedan till lägsta temperatur direkt. Sjud under lock ca 20 min. Stäng av värmen och vänd på riset försiktigt med en slickepott, täck med plastfilm igen. Låt stå och vila ca 10 min. Koka ihop socker, risvinäger och salt i en liten kastrull, låt svalna. Lägg riset i en plastbunke och blanda ner vinägerblandningen försiktigt med en slickepott så att riskorna separerar från varandra, de klibbar ihop igen efter någon minut.

2. Spicy räkröra: Finhacka rödlök (max 1 dl) och dill. Grovhacka räkor. Lägg allt i en skål och blanda med majonnäs och chili flakes. Smaka av med pressad saft från citron och salt.

3. Norimaki: Halvera snackgurka på längden och ta bort kärnhuset. Skär till avlånga gurkstavar (lägg undan 2 stavar till inside out). Lägg noriarket på en skärbräda med ränderna i arket lodrätt. Fukta händerna och tryck försiktigt ut kokt sushiris på noriarket, viktigt att riset är ända ut i kanterna men spara en bit på ca 5 cm längst upp. Bred ut lite pepparrot på riset. Lägg på räkröran, gurka och några dillvippor. Rulla ihop med händerna, viktigt att arket når över ingredienserna. Tryck till och fortsätt rulla tills det blir en kompakt rulle.

4. Inside out med kallrökt lax: Rosta sesamfrön. Skär rökt lax i mindre bitar. Klipp tvärs över ränderna på 1 st noriark så det blir 2 st halva ark, lägg på en skärbräda med ränderna i arket vågrätt. Tryck försiktigt ut sushiris över hela arket. Strö över rostade sesamfrön och vänd noriarket upp och ner. Lägg på färskost, pepparrot, gurka och lax i en rad på mitten av arket. Fukta händerna och rulla ihop till en rulle, viktigt att noriarket når över ingredienserna. Tryck till och fortsätt rulla tills det blir en kompakt rulle. Täck rullen med plastfolie, forma och tryck till rullen så den blir stabil.

5. Servering: Skär norimaki i 12 bitar per rulle och inside out i 10 bitar per rulle. Servera med inlagd ingefära, japansk soja, riven pepparrot, tångsallad och chili flakes.