HAUGEN-GRUPPEN

Scattered Sushi som risrulle (chirashizushi) (1 personer)

Forberedelse

Kok ris etter beskrivelsen på pakken -tilsett eddik, salt og sukker og avkjøl til ca 40 grader, skjær opp din fisk og frityrstek tempurascampien og stek Scampi naturell i litt wokolje. Ta en sushi-matte eller et bakepapir og lage en risrull (se bildet) og topp med øvrige produkter - hell på rikelig med soya og litt sweet chilisaus. Legg på ingefær og wasabi om ønsket, ellers bruk gjerne litt frityrstekt purre som avslutning. Server soya og sweet chili som dip ved siden av.



Produkter

Sushiris	50 g
Balsamico hvit 6x2L Il torrione	0,01 l
Scampi Tempura Butterfly 4X1 Kg Paradiso	0,025 kg
Soyasaus premium 6x1 liter Go Tan	0,025 l
Sweet Chili Dipp Sauce	0,025 l
Black Tiger Scampispyd RPDTO 41/55	0,025 kg
Wasabi Original Paste *(Sennep,kan inneholde spor av Nøtter,Hasselnøtter,Peanøtter)	5 g
Sushi Ingefær *(kan inneholde spor av Nøtter,Hasselnøtter,Peanøtter)	20 g
Olivenolje	0,02 l
Purre i jullienne	30 g

*Allergener