Agurk-sushi med røkelaks

Ingredienser



♥ 2 agurker
♥ 200 g kremost
♥ 300 g røkelaks
♥ 2 avokado
♥ 2 ss sesamfrø

Servering:
♥ 1 dl soyasaus
♥ 2 ss chilimajones

Fremgangsmåte

Skjær de hele agurkene i tynne skiver på langs. Jeg bruker ostehøvel til dette.

Legg agurkskivene utover på en brett som er dekket med kjøkkenpapir. Legg også kjøkkenpapir oppå agurkskivene. La agurkskivene ligge slik i 15 - 20 minutter, slik at noe av væsken fra agurkene blir absorbert av kjøkkenpapiret.

Så er det klart for å starte på agurkrullene. Jeg lager 1 rull av hver agurk, det blir altså 2 ruller til sammen av denne oppskriften.

Finn frem et brett som du dekker med matpapir. Legg agurkskivene fra den ene agurken på papiret, lett overlappende.

Bruk en smørekniv til å smøre et tynt lag kremost (ca. 100 gram) over agurkene.

Legg på skiver av røkelaks. Legg skiver av 1 avokado på laksen.

Ta så tak i papiret fra den ene langsiden og rull forsiktig sammen til en agurkrull.

Gjenta med resten av ingrediensene.

Legg begge agurkrullene i kjøleskapet i minst 30 minutter før du skjærer i dem (se tips).

Ta agurkrullene ut av kjøleskapet og fjern forsiktig papiret rundt dem. Dryss over sesamfrø.

Bruk en skarp, taggete kniv og skjær agurkrullene forsiktig i skiver.

Legg bitene utover på et fat. Serveres med soyasaus og chilimajones.

Tips

♥ Det er lurt å la agurkskivene trekke på kjøkkenpapir en stund før du lager rullene. Dette fordi agurkene inneholder mye vann, som gjør at agurkrullene fort kan blir for bløte. Dette unngår du ved å trekke ut noe av væsken fra agurkskivene i forkant.

♥ Det er viktig at agurkskivene overlapper hverandre, slik at du ikke får sprekker i agurkrullene. Kremosten som du smører utover agurkene hjelper til med å holde agurkskivene sammen.

♥ La agurkrullene ligge i kjøleskapet en god stund før du skjærer dem i skiver. Da blir kremosten inni agurkrullene fastere og det er lettere å få rullene til å holde fasongen.

♥ Det er helt normalt at noen av agurkrullene åpner seg, eller ikke blir så fine å se på. I så fall er det bare å klemme dem litt sammen igjen. Smaken er like god for det!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/agurk-sushi-med-rokelaks