Sushibiter (lagd i eggekartong)



Ingredienser

Sushiris:
♥ 250 g sushiris
♥ 4 dl vann
♥ 2 ss riseddik
♥ 2 ss sukker

Laks og øvrige ingredienser:
♥ 540 g laksefilet av sushikvalitet (back loin, se tips)
♥ 3 avokado
♥ 400 g kremost
♥ 1 agurk

Topping:
♥ 0,5 dl chilimajones
♥ 4 ts sesamfrø (svarte / hvite)

Servering:
♥ 1 dl soyasaus (se tips)

Fremgangsmåte

*Sushiris (se også innlegget **HER**):*
Følg beskrivelsen på pakningen. Ha risen i en sil og skyll den godt i kaldt vann. Ha risen deretter i en skål og dekk med kaldt vann. La risen ligge i vannet i 20 minutter før du har risen i silen og heller av vannet. Skyll risen på nytt og ha den så i en kjele. Tilsett 4 dl vann og varm opp til kokepunktet. Legg på lokk og senk varmen.

La risen småkoke i ca. 10 minutter. Ta kjelen av platen og la risen bli i kjelen med lokket på til den er romtemperert.

Rør sammen riseddik og sukker. Vend dette inn i risen.

Montering:
Finn frem 3 eggekartogner (à 12 egg) og klipp dem til slik at de blir lette å snu opp ned (jeg klipper til kantene og spissene som stikker opp i midten). Kle kartongene med plastfolie.

Skjær laksefilet i tynne skiver og legg skivene i bunnen av hver fordypning i eggekartongene. Legg på en god spiseskje sushiris og press risen forsiktig sammen med en teskje. Dekk med avokadoskive og så en ny skive laksefilet. Legg på en stor teskje kremost. Skjær agurken i skiver. Legg en skive på hver kremostdott og trykk agurkskiven lett nedover slik at kremosten fordeler seg jevnt og agurkskiven fester seg til kremosten. Gjenta med resten av agurkskivene.

Dekk til med plastfolie og sett kaldt i minst 1 time.

Servering:
Ved servering fjernes plastfolien på toppen av eggekartongene, og eggekartongene snus opp ned på et brett eller lignende. Dra helt forsiktig av plastfolien.

Topp sushibitene med tynne striper chilimajones og dryss over sesamfrø.

Serveres med spisepinner og soyasaus som dipp.

Tips

♥ Jeg bruker her ren ryggfilet av laks (back loin), som har veldig god kvalitet.

♥ Bruk nylaget sushiris, slik at den er klebrig når du klemmer den ned i kartongene. Jeg prøvde en gang med gårsdagens sushiris, og da holdt ikke sushibitene sammen.

♥ Hvis du vil, kan du legge biter av noriark i midten av sushibitene. Det går også an å bytte ut agurkskivene med noriark, men da vil ikke sushibitene få like robust underlag.

♥ Vil du ha ekstra smak, kan du servere **hjemmelaget Ponzusaus** som tilbehør i stedet for soyasaus.

♥ Se også **Baked Salmon Sushi Cups (Sushimuffins)**, **Crispy Rice Sushi Bites (Stekte sushibiter)** og **Sushivafler (Salmon Crispy Rice Waffles)**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sushibiter-lagd-i-eggekartong