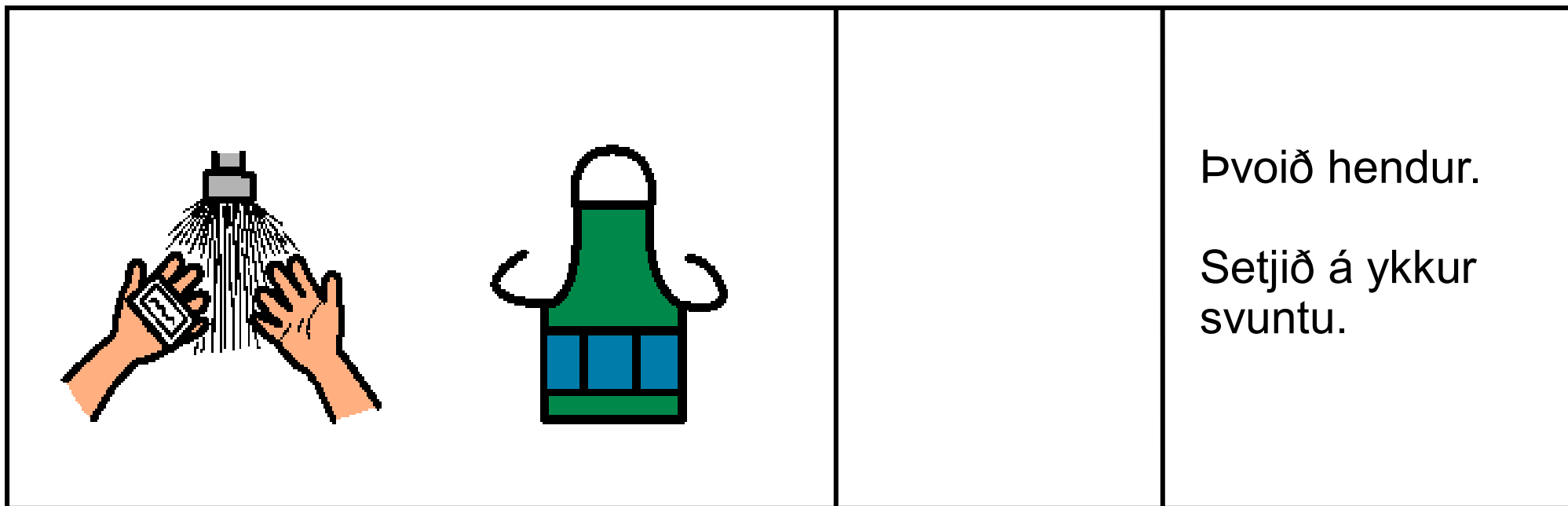


Sushi

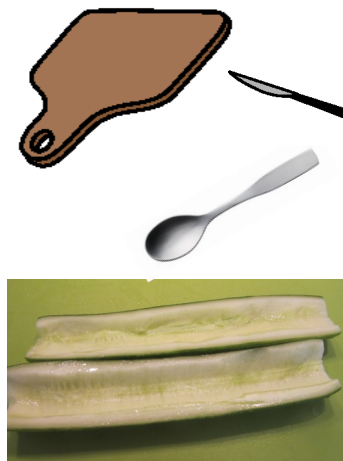
(lax og agúrka)





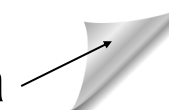



Agúrka



Skerið agúrkuna
í tvennt á
lengdina.

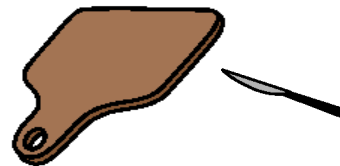
Takið í burtu
blauta kjarnann í
miðjunni með
skeið.



		<p>Skerið agúrkuna í strimla á lengdina ..</p> <p>.. og svo þvert.</p> <p>Geymið á disk.</p>
--	--	--



Lax.

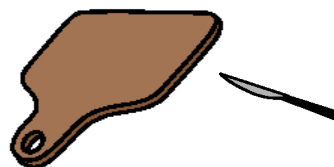


Skerið laxinn í sneiðar.

Geymið á disk.

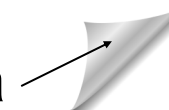


gulrætur



Afhýðið og
skerið
gulæturnar í
tvennt...
..skerið svo í
stimla.

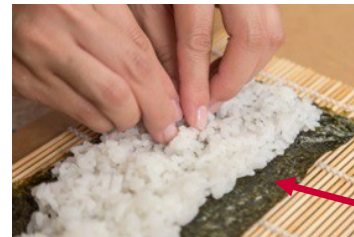
Geymið á disk.





Klippið
þangpappírinn í
tvennt.

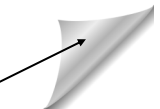
Glanshúðin á að
snúa niður á
bambusmottuna.

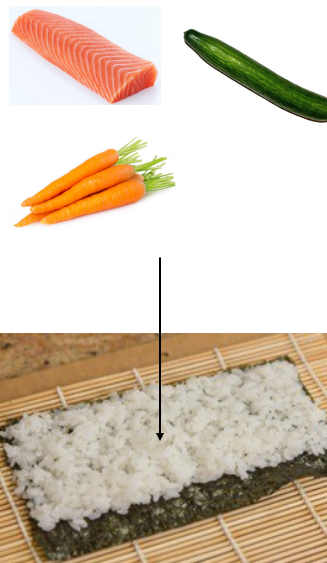


Mikillvægt er að
bleyta fingurna.

Dreifið hrís-
grjónunum á
þangpappírinn.

Skiljið smá rönd
eftir auða út við
kantinn.





Setjið bita af lax, agúrku og gulrót ofan á hrísgrjónin.

Alltaf sett í miðjuna.



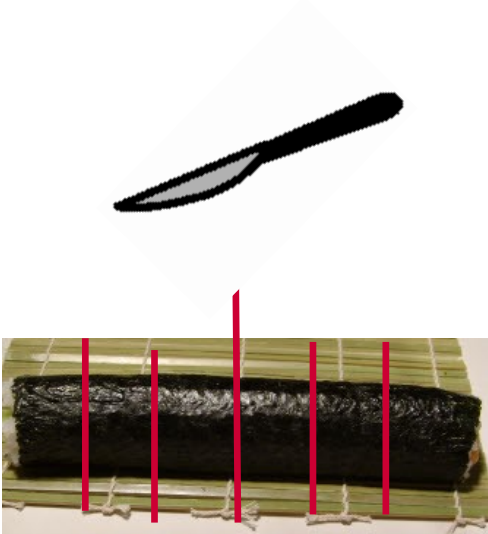
Byrjið að rúlla
lengjuna í átt að
auðu röndinni.

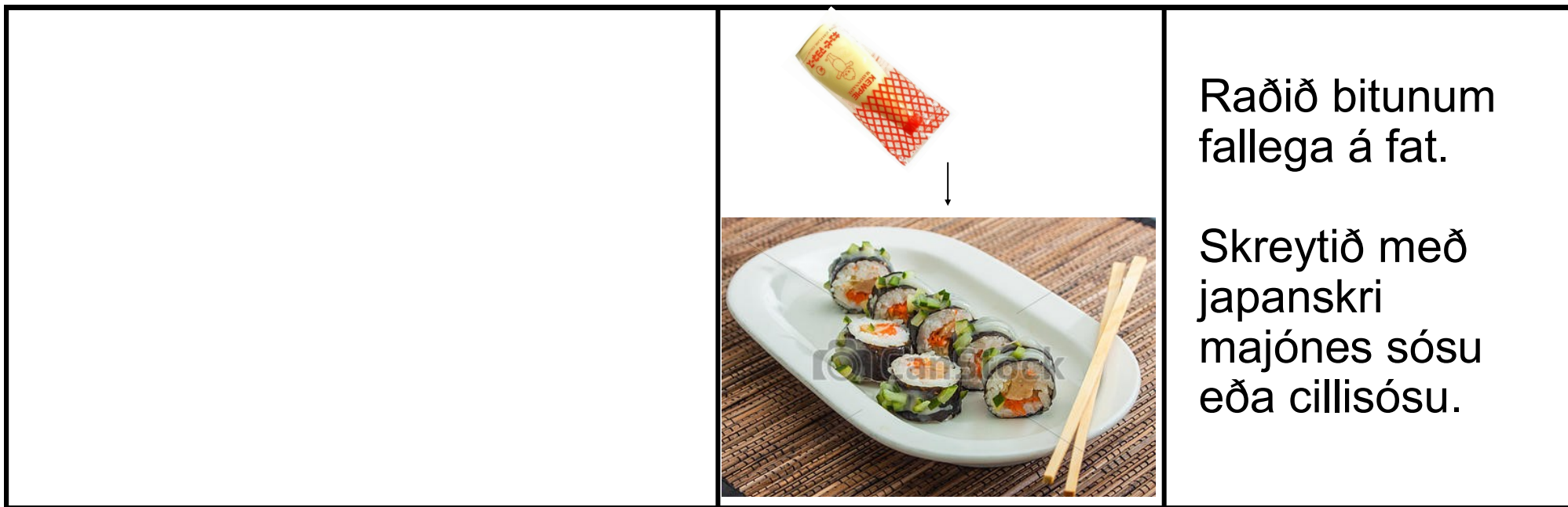
Þrýstið
hráefnunum
varlega saman
með fingrunum.





Haldið áfram
að rúlla upp og
þrýstið
lengjunni
varlega saman.

		<p>Skerið rúlluna í 6 bita. Byrjið í miðjunni.</p>
--	--	--



Raðið bitunum
fallega á fat.

Skreytið með
japanskri
majónes sósu
eða cillisósu.



Sushi er borðað
með wasabi,
engifer og
soyasósu.

Notið þrjóna ef
vill.