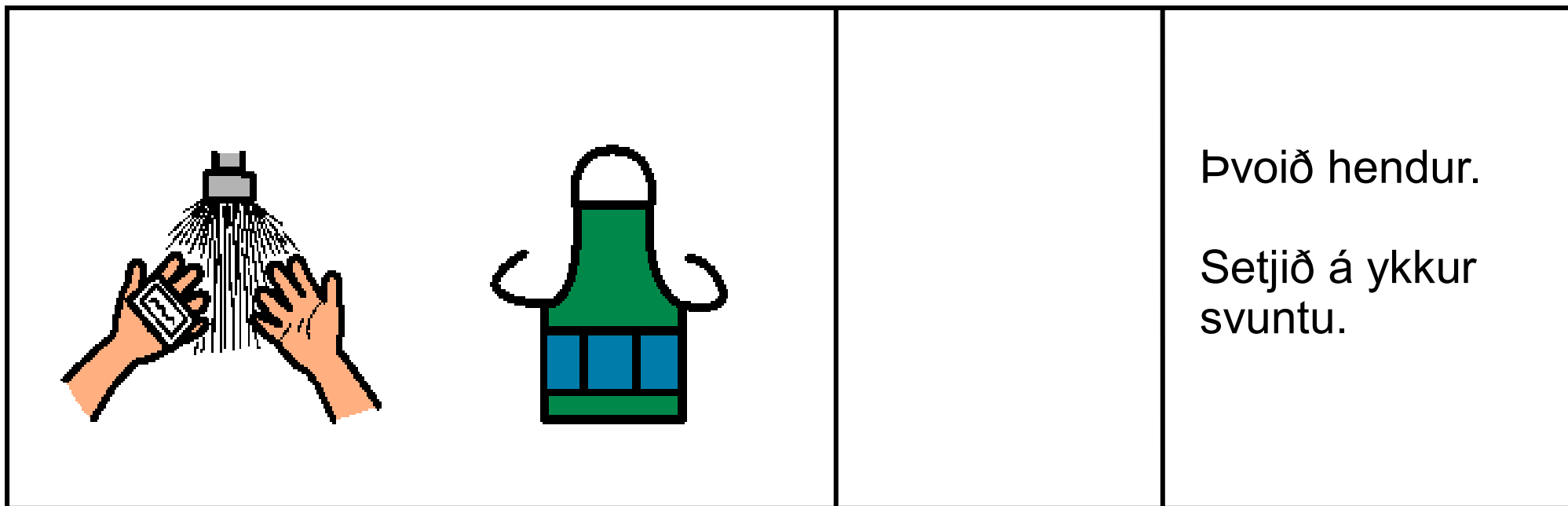


Sushi

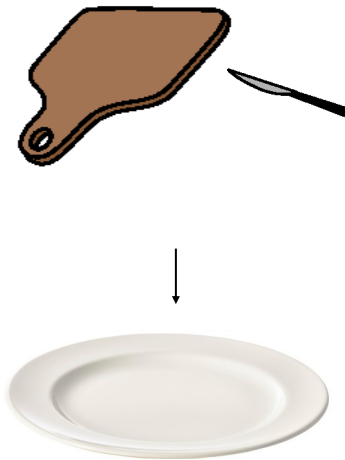
(túnfiskur og vorlaukur)







Vorlaukur



Hreinsið og
skerið rótina af.

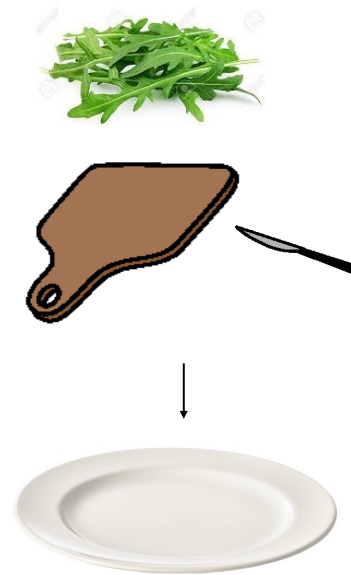
Skerið laukinn í
strimla.

Geymið á disk.





Klettasalat

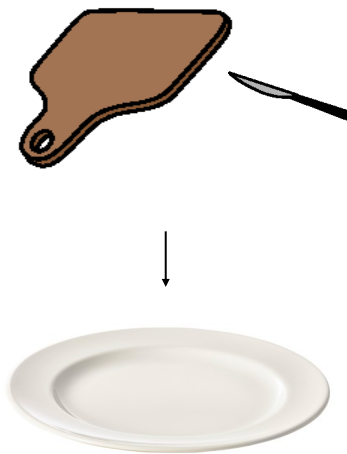


Snyrtið og skerið
salatið.

Geymið á disk.



Túnfiskur



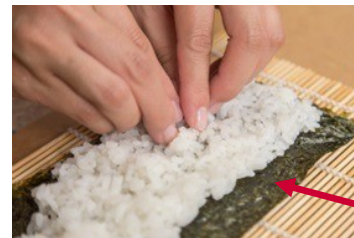
Skerið túnfiskinn
í þunnar sneiðar.

Geymið á disk.



Klippið
þangpappírinn í
tvennt.

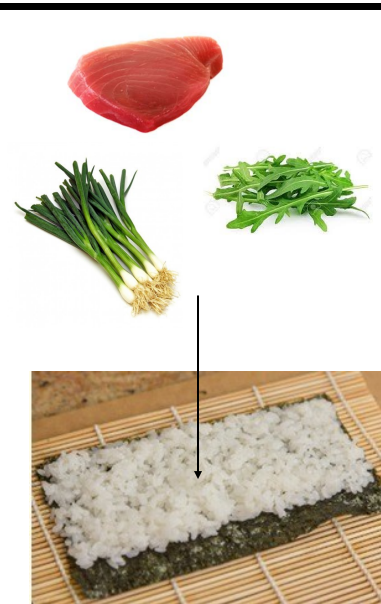
Glanshúðin á að
snúa niður á
bambusmottuna.



Mikillvægt er að
bleyta fingurna.

Dreifið hrís-
grjónunum á
þangpappírinn.

Skiljið smá rönd
eftir auða út við
kantinn.



Setjið bita af túnfiskur, vorlaukur og salat ofan á hrísgrjónin.

Alltaf sett í miðjuna.



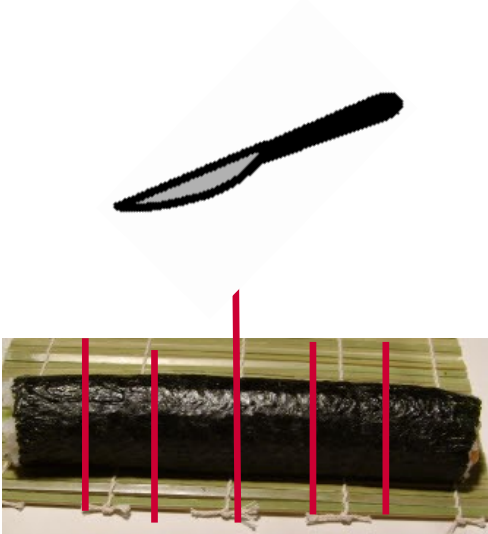
Byrjið að rúlla
lengjuna í átt að
auðu röndinni.

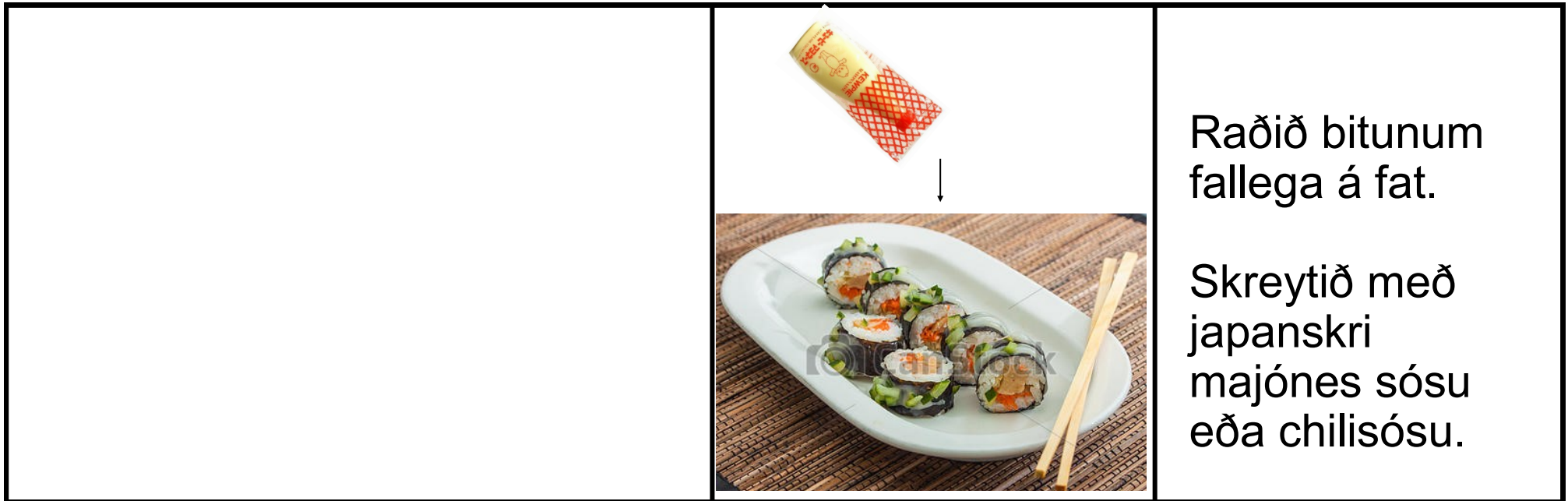
Þrýstið
hráefnunum
varlega saman
með fingrunum.





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 chilisósu.



Sushi er borðað
með wasabi,
engifer og
soyasósu.

Notið þrjóna ef
vill.