

CALIFORNIA ROLL MET DIABOLIQUE SAUS

INGREDIËNTEN

Sticky Rice (Smiling Cook)

Diabolique saus (Smiling Cook)

Krabstick

Avocado

Komkommer

Nori

Tobiko

Sojasaus

Wasabi

Sushi gember

Limoen



BEREIDING

Ontdooi de Sticky Rice volgens instructie en laat iets afkoelen.

Snijd de avocado en komkommer in lange dunne repen.

Snijd de krabstick in gelijke stroken.

Leg een vel nori op een sushimat en verdeel de Sticky Rice gelijkmatig over het vel.

Bestrooi de rijst met tobiko en draai het geheel om.

Verdeel krabstick, avocado en komkommer in het midden van de nori.

Rol strak op tot een compacte California roll.

Snijd de rol in gelijke stukken.

Verdeel de Diabolique saus streepsgewijs over de sushi.

Serveer met sojasaus, wasabi, sushi gember en limoen.