

# Hattori Hanzō-Sushi

---

Dette er oppskrift nr. 1 i serien *Henning utforsker jentemat*, hvor jeg vil lære deg å lage sushi.

Sushi er noe greier fra Japan med fisk og ris og sånt i seg, pakket inn i sjøgress. Det første man må gjøre når man skal lage sushi er å være sikker på at man har en skarp kniv. Det hadde ikke jeg, så da ble det dårlig sushi, noe som vises tydelig i bildene. Punkt nummer to blir å skaffe råvarene. Ta en tur på Grønland og skaff følgende: (1)

1. Sjøgresspapir
2. Ris som klitrer seg lett
3. Laks
4. Wasabi
5. Avocado
6. Soyasaus
7. Sushi-pakke-matte

Fremgangsmåte:

Kok risen og kjøl den ned, for eksempel i vannbad.(2), (3)  
Åpne en MODEN avocado som ikke er hard som stein(4) og kast den(5), skjær den opp i fine streker.

Skjær en bra tjukk strimmel av laksen (6) og skjær den opp i enda mindre lange biter.

Ta ut ett ark med sjøgresspapir og legg det på sushipakke-matta. Sleng oppå masse ris, ca. en halv cm. tykt lag(7), og klem det ned på sjøgresset.

Legg laks på langs over hele greia. (8). Smak på wasabi-greia(9), smør en god del på laksebiten(10), og trekk pakkematta rundt hele godsaken (11). Klem til og hold det slik en stund, før du åpner (12).

Bilde 13 viser hvor elendig resultatet blir med en lite skarp og taggete kniv.

Skjær opp fint, og hell litt soyasaus i et glass (12), som du på magisk vis får rørt ut litt wasabi i (13) og dander det fancy på et fat. Så er det bare å kose seg.

Forresten så er ikke dette spesielt godt, så det får kanskje holde å lese oppskriften.  
Æsj!

Terningkast 2.

Wasabi, terningkast 5.

--Henning Klevjer





