



## Norirullat

Aineet: Sushi-riisi:  
3 dl puuro- tai sushiriisiä  
½ l vettä  
2-3 rkl riisiviinietikkaa tai omenaviinietikkaa  
1-2 rkl sokeria  
1 tl suolaa  
Norirullat:  
2 arkkia norilevää  
½ annosta keitettyä sushi-riisiä  
vihanneksia: kurkkua ja paprikaa suikaleina  
kalaa: kylmäsavukirjolohta suikaleina tai katkarapuja  
kiinalaista ruohosipulia

Valmistus: Huuhto riisi hyvin ja pane se kylmään veteen. Kuumenna ja keitä ilman kantta runsaat 10 minuuttia, kunnes neste on haihtunut ja imeytynyt riisiin. Pane kansi päälle ja kytke lämpö pois. Hauduta riisiä kantta nostamatta miedolla lämmöllä vielä noin 10 minuuttia. Anna riisin vähän jäähtyä.

Sekoita viinietikka, sokeri ja suola keskenään ja lisää riisin joukkoon.

Pane norilevy tuorekelmun tai sushimaton päälle kiiltävä puoli alaspäin. Levitä päälle ohut kerros riisiä niin, että levyn yläreunasta 2-3 cm jää ilman riisiä. Asettele riisikerroksen päälle levyn etureunaan tai keskelle vihannes/ kalasuikaleita. Kääri norilevy kelmun avulla tiiviiksi rullaksi niin, että kala ja vihannekset jäävät riisin keskelle. Tee samaan tapaan toinen rulla. Pane rullat jääkaappiin muutamaksi tunniksi. Poista kelmu ja leikkaa molemmat rullan noin 2 1/2 cm:n viipaleeksi. Sekoita wasabitahnaa (1 rkl) ja soijakastiketta (1 dl) norirullien dippikastikkeeksi.