



Graavilohi Japanese

Jos aloitat käärimisen 18 cm leveästä päästä, saat 12 kpl 1,5 cm:n palaa.
Kerro ainesmäärät ruokailijamäärän mukaan.

150-200 g graavilohia ohuina viipaleina.

(Yhdestä graavilohipaketista saat lohia yhden nori-levyn kokoisen määrän)

1 liivatelehti

100 g maustamatonta tuorejuustoa

1/4 dl kermaa

0,5 rkl wasabia

1 paahdettu merilevälevy eli nori

Hunaja-sinappikastike:

1,25 dl majoneesia

1,5 rkl Dijon-sinappia

0,5 rkl hunajaa

Pane liivatelehdet likoamaan kylmään veteen.

Levitä lohiviipaleet tasaiseksi levyksi talouskelmun päälle. (Laita reilu pala kelmua, että jää "pursuamisvaraa" käärimisessä). Tarkista merilevälevyn kanssa, että lohia on samankokoinen levy.

Purista liivatelehdestä vesi pois ja sulata neljännesdesilitraan kiehuvaa vettä.

Sekoita kerma, wasabi ja liivateliuos tuorejuuston joukkoon. Laita nori-levy lohiviipaleille ja sivele sille juustoseos. (Jätä levyn loppupäähän varaa, ettei seos pursu pahasti käärittäessä)

Kääri levy rullalle kelmua apuna käyttäen. Säilytä kylmässä tai pakasta kohmeiseksi, jolloin saat kauniita viipaleita. Säilytä jääkaapissa tarjoiluun asti. Voit myös valmistaa ja pakastaa hyvissä ajoin ennen juhlaa. Ota silloin sulamaan kohmeiksi, leikkaa viipaleiksi ja laita jääkaappiin odottamaan tarjoilua.

Levitä kastike lautasille.

Leikkaa lohirulla puolitoista senttiä paksuiksi viipaleiksi ja asettele lautaselle kastikkeen päälle. Koristele purjo-, kevätsipuli- tai ruhosipulitikuilla, mustilla oliiveilla ja halutessasi limettisiivuilla ja tillillä tai mieluisillasi koristeilla.