

רכיבים:

½ יריעה של אצת נורי (באורך של 17 ס"מ וברוחב של 9 ס"מ)
6 כפות אורז מוכן לסושי
פילה טונה באורך 17 ס"מ ורוחב 2 ס"מ

אופן ההכנה:

1. מניחים את הנורי על מחצלת סושי. מרטיבים את הידיים בתערובת החומץ והמים ומשטחים את האורז על גבי הנורי. משאירים שוליים של כ 2.5 ס"מ בחלקה התחתון של האצה ו 1 ס"מ בצדדים. מניחים את פילה הטונה במרכז הנורי, על האורז.
2. מחליקים את האגדולים אל מתחת למחצלת הסושי, ובשאר האצבעות מחזיקים את המילוי כך שלא יזוז.
3. מגלגלים את המחצלת כלפי מעלה עד לכיסוי המלית, משאירים שוליים של כ 2.5 ס"מ מהחלק העליון של הרול וממשיכים לגלגל עד שהרול נסגר.
4. מהדקים את הרול בלחיצת אצבעות, מרימים את המחצלת ומושכים אותה מעט קדימה. עכשיו מהדקים אותה שוב מעל הרול כולה ומסירים (בדרך זו אוטמים את הקצה של הרול).
5. חוצים את הרול וחותכים כל חצי לשלוש חתיכות. מסדרים על צלחת הגשה עם וואסאבי וזנגביל.