



רכיבים:

אורז סושי מבושל בטמפרטורת החדר (אורז עגול)
כמה עלי נורי שיובשו מעט
מלפפון פרוס לגפרורי אורך דקיקים
גזר פרוס לגפרורי אורך, חלוט לדקה במים רותחים ומקורר
אבוקדו קלוף ופרוס למקלות אורך בעובי חצי ס"מ
מחצלת סודרי

להגשה:

רוטב סויה מאיכות טובה

- 2 כפות וסאבי מעורבבות עם כפית או שתיים מים
3 כפות ג'ינג'ר כבוש

אופן ההכנה:

1. מניחים את מחצלת הסודרי על משטח עבודה יבש. מכינים קערה עמוקה עם מי ברז.
2. מניחים דף נורי על המחצלת.
3. מרטיבים ידיים בקערה ומנערים מעודפים. לוקחים חופן אורז ומועכים אותו מעט. מניחים את האורז תוך כדי מעיכה והחלקה, בחלקו הקדמי של דף הנורי. מיישרים ומתאימים את גודל האורז לשליש הקדמי של הנורי. מרטיבים ידיים מדי פעם לפי הצורך.
4. מניחים במרכז האורז את הגזר, המלפפון והאבוקדו, לכל רוחב האורז. שוטפים ידיים (היפנים מנגבים במגבת) ואוחזים בקצה המחצלת ומגלגלים החוצה, בכיוון ההפוך לגופנו, עד ששני קצוות האורז נפגשים וסוגרים על המלית. מהדקים בעזרת המחצלת את חלקי האורז, אך לא חזק מידי כדי שהסושי לא יתקבל דחוס וסתמי.
5. מרטיבים שתי אצבעות במים ומסמנים את קצה עלה הנורי. מעט המים האלו ידביקו את חלקי האצה האחד לשני וכך הסושי לא יפתח. מגלגלים עד הדבקה, משחררים מהמחצלת ומניחים על מגש שטוח ויבש.
6. חותכים את הגלילים, בעזרת סכין חדה, לקטעים בעובי של כ- 5 ס"מ.