

BOGENS OPSKRIFTER

Saltede grønne <i>shiso</i> -blade	134	Marinerede <i>shiitake</i> -svampe	240
Saltede røde <i>shiso</i> -blade	135	Avocado med <i>wasabi</i>	242
<i>Umeboshi</i> – syltede blomster	136	Avocado med <i>gari</i>	242
Klassisk sushi-ris	155	Avocado i <i>nori</i> -svøb	244
Sushi-ris på den nemme måde	156	Ovntørrede auberginer	244
Mørning af fiskeskind	159	Ristede zucchini <i>sengiri</i>	245
Sådan laver du <i>nigiri</i> -zushi	163	Makrel med ristet tang	248
Sådan laver du <i>maki</i> -zushi	165	Laks marineret i <i>shōyu</i>	249
<i>Uramaki</i> – omvendte ruller	168	Ovnbagt laks med <i>gari</i>	250
Ristet fiskeskind	172	Risboller svøbt i <i>shiso</i> -blade	251
Sådan laver du <i>gunkan-maki</i>	175	Risboller med grøn <i>shiso</i>	251
Sådan laver du <i>temaki</i> -zushi	183	Første <i>dashi</i> og anden <i>dashi</i>	253
Børne-zushi	184	<i>Miso</i> -suppe	256
Marinering af makrel	207	Tangsalat	258
Kogning af kæmperejer	215	Simret <i>hijiki</i> med gulerod	260
Kogt ottearmet blæksprutte	216	Agurksalat med tang (<i>wakame</i>)	260
Omelet (<i>tamago-yaki</i>)	220	Drueagurker med <i>gari</i>	261
Søpindsvin (<i>uni</i>)	224	Kastanjeelé med grøn te	263
Kæmpemusling (<i>mirugai</i>)	225	<i>Tofu</i> med grøn te	264
<i>Edamame</i> – sojabønner	235	Is med grøn te	265
Ristet tang	236	Melon med grøn te	265
<i>Fu</i> med avocado	237	Pisket grøn pulverte	286

