

Sushi Bazooka



Ris och rå fisk – det finns ingenting nyttigare.

Man borde egentligen äta det hela tiden men, visst, det är jobbigt att behöva gå till en sushirestaurang och, det blir ganska dyrt i längden.

Och om man ska göra sushi hemma får man hålla på och trixa med en sån där rullmatta, Att det ska vara en sån konst att göra egen sushi?

Allting vore enklare om du hade en sushi-bazooka som bara sköt ut en riktigt stadig makirulle på matbordet varje kväll och, Du lägger dessa tre delar i läge, fyller den med ris och vad du så önskar för goda fiskar och grönsaker, fäller ihop den och – BAM! – ut kommer en perfekt formad rulle, bara att vira in i sjögräs och njuta på det där friska och sunda viset man bara gör med egen sushi.

Fakta om Sushi Bazooka:

- Laga egen sushi hemma! Med Sushi Bazooka blir det enkelt att göra sushi. Fyll röret med ris och fyllning, stäng det, och pressa ut en perfekt formad makirulle.
- Tre olika delar i plast som är enkla att diska.
- Mått: ca 29,5 x 5,5 cm
- Instruktioner på engelska medföljer

