# Sushi von André Marty

Mengen für 10 Personen

| | |
|---|---|
| 1.0 g Basmatireis | Kochen und als dünne Schicht auf ein Noriblatt legen. Auf der Seite zirka 1cm frei lassen |
| 12 g Rohrzucker | unter den gekochten Reis mischen |
| 2.5 Prise Salz | unter den gekochten Reis mischen |
| 1.0 dl Sojasauce | ausgelegter Reis leicht mit Sojasauce beträufeln |
| 200 g Frischkäse | mit Wasami mischen und auf das Nori-Blatt streichen |
| 2.0 Stück Rüebli | in lange "dünne" Stücke schneiden |
| 2.0 Stück Avocado | in lange "dünne" Stücke schneiden |
| 2.0 Stück Pepperoni | in lange "dünne" Stücke schneiden |
| 500 g Mango | in lange "dünne" Stücke schneiden |
| 300 g Lachs | in lange "dünne" Stücke schneiden |
| 300 g Gurken | in lange "dünne" Stücke schneiden<br><br>Können beliebig gefüllt werden |
| 3.0 dl Wasser | Freigelassene cm am Rande mit Wasser bestreichen und das Blatt inkl. Inhalt Rollen.<br><br>Eine Rolle ergibt zirka 6-7 Stücke.<br><br>Kann mit Meerrettich, Sojasauce oder Wasabipaste serviert werden. |

Zusätzlich benötigt:

- 3 Noriblätter
- Meerrettich
- Wasabipaste
- Gari (eingelegter Ingwer)