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 Können beliebig gefüllt werden
3.0 dl Wasser	Freigelassene cm am Rande mit Wasser bestreichen und das Blatt inkl. Inhalt Rollen. Eine Rolle ergibt zirka 6-7 Stücke. Kann mit Meerrettich, Sojasauce oder Wasabipaste serviert werden.

Zusätzlich benötigt:

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