

Sushi

von André Marty

Mengen für 20 Personen

2 g Basmatireis	Kochen und als dünne Schicht auf ein Noriblatt legen. Auf der Seite zirka 1cm frei lassen
24 g Rohrzucker	unter den gekochten Reis mischen
5.0 Prise Salz	unter den gekochten Reis mischen
2.0 dl Sojasauce	ausgelegter Reis leicht mit Sojasauce beträufeln
400 g Frischkäse	mit Wasami mischen und auf das Nori-Blatt streichen
4.0 Stück Rüebli	in lange "dünne" Stücke schneiden
4.0 Stück Avocado	in lange "dünne" Stücke schneiden
4.0 Stück Pepperoni	in lange "dünne" Stücke schneiden
* 4 Stück Mango	in lange "dünne" Stücke schneiden
600 g Lachs	in lange "dünne" Stücke schneiden
600 g Gurken	in lange "dünne" Stücke schneiden
	Können beliebig gefüllt werden
6.0 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.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Zusätzlich benötigt:

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