Sushi von André Marty

Mengen für 36 Personen

3.6 g Basmatireis	Kochen und als dünne Schicht auf ein Noriblatt legen. Auf der Seite zirka 1cm frei lassen
43.2 g Rohrzucker	unter den gekochten Reis mischen
9.0 Prise Salz	unter den gekochten Reis mischen
3.6 dl Sojasauce	ausgelegter Reis leicht mit Sojasauce beträufeln
720 g Frischkäse	mit Wasami mischen und auf das Nori-Blatt streichen
7.2 Stück Rüebli	in lange "dünne" Stücke schneiden
7.2 Stück Avocado	in lange "dünne" Stücke schneiden
7.2 Stück Pepperoni	in lange "dünne" Stücke schneiden
1.8 kg Mango	in lange "dünne" Stücke schneiden
1.08 kg Lachs	in lange "dünne" Stücke schneiden
1.08 kg Gurken	in lange "dünne" Stücke schneiden Können beliebig gefüllt werden
1.08 Liter 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)