

# Sushi

von André Marty

Mengen für 10 Personen

|                   |   |
|-------------------|---|
| 200 g Basmatireis | Kochen und als dünne Schicht auf ein Noriblatt legen. Auf der Seite zirka 1cm frei lassen |
| 1.0 dl Sojasauce  | ausgelegter Reis leicht mit Sojasauce beträufeln  |
| 200 g Lachs       | in lange "dünne" Stücke schneiden   |
| 2.0 Stück Rüebli  | 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