

Sushi Maki mit Garnelen



dickkuechen.de

Zutaten (für 3 Rollen, 24-27 Sushi)

- 200g Sushireis "Nishiki"
- 100 ml Reissessig
- 10 g Salz
- 5 g Zucker
- 3 Yaki-Nori-Blätter
- 2-3 Karotten geraffelt
- 1 kleines Päckchen Sprossen
- 9 rosa Crevetten, gekocht ohne Schale
- 60 g Wasabi-Paste (grüner Meerrettich)
- 60 ml Sojasoße
- 60 g Ingwerscheiben, bekocht und eingelegt

Zubereitung

Ca. 600 ml Wasser mit Reissessig, Salz, Zucker würzen und den Reis gardünsten. Ein Yaki-Nori-Blatt auf eine Sushi-Matte legen, pro Blatt 1/3 vom gedünsteten Reis auf die unteren 2/3 vom Yaki-Nori-Blatt flach verteilen.

Etwas von den geraffelten Karotten und den Sprossen gleichmäßig auf den Reis verteilen.

Mittig eine Reihe von drei Crevetten auflegen.

Yaki-Nori-Blatt mit Hilfe der Sushi-Matte fest zusammenrollen.

Die Rolle in 8-9 Scheiben / Sushi schneiden.

Mit Wasabi-Paste, Sojasoße und Ingwerscheiben servieren.