



LETS START ROLLIN...

Für alle selbsternannten Sushi Meister da draußen...
Unsere Brenner kitchen Box ist für 2 Personen.
Alle Zutaten sind für ca. 10 URA-MAKI Rollen.

ZUTATEN:

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele

Sashimi vom Label Rouge Lachs

Sushireis

Noriblätter

Avocado

Kürbis

ingelegte Gurke

Frühlingszwiebeln

Tobbiko Kaviar

Sesam weiß

Togaraschi – Chillipulver

Süßkartoffelstroh

Teriyaki sauce

Honig Mayonnaise

Chili Mayonnaise

Sojasoße

Wasabi

Ingwer

kl. Schale Reissessig

1 x Sushimatte 2 x Chopsticks

Allergene:

Eier, Soja, Senf, Fisch, Sesam

BITTE AM TAG DER ABHOLUNG ODER LIEFERUNG AUFBRAUCHEN.



ZUBEREITUNGSSCHRITTE

- Bambusmatte in Klarsichtfolie einschlagen. Reissessig mit etwas kaltem Wasser in einer kleinen Schüssel mischen. Avocado entkernen und in Streifen schneiden.
- Pro Rolle ein Nori-Blatt mit der rauen Seite nach oben an die untere Kante der Bambusmatte legen. Hände mit Essigwasser einreiben und 80 g Reis in die Mitte geben.
- Reis vorsichtig mit den Fingern gleichmäßig bis an die Blattkanten verteilen. Reiskörner dabei nicht quetschen. Sesam (oder beliebiges „Outside“-Topping) auf dem Reis verteilen und Nori-Reis-Blatt umdrehen, so dass die glatte Seite oben liegt.
- Mit dem Zeigefinger einen Klecks Wasabi horizontal im unteren Drittel des Blattes verteilen. Zwei Streifen Avocado und Lachssashimi oder Gurke dicht aneinander in das untere Drittel auf das Nori-Blatt legen.
- Mit den Daumen unter die Bambusmatte greifen. Zutaten mit den restlichen Fingern stabilisieren. Matte und Nori-Blatt anheben und aufrollen. Sushi-Rolle mit Hilfe der Matte leicht andrücken.
- Sushi-Rolle in gleichgroße Stückeschneiden. Vorgang für jede Rolle wiederholen.
- Uramaki zusammen mit Soja Sauce, eingelegtem Ingwer und Wasabi genießen.