



## LETS START ROLLIN´...

Für alle selbsternannten Sushi Meister da draußen...  
Unsere Brenner kitchen Box ist für 2 Personen.  
Alle Zutaten sind für ca. 8-10 URA-MAKI Rollen.

### ZUTATEN:

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele

Sashimi vom Label Rouge Lachs

Sushireis

Noriblätter

Avocado

Kürbis

ingelegte Gurke

Frühlingszwiebeln

Tobiko Kaviar

Sesam weiß

Togarashi – Chilipulver

Süßkartoffelstroh

Teriyakisauce

Honig Mayonnaise

Chili Mayonnaise

Sojasauce

Wasabi

Ingwer

kl. Schale Reissessig

2 x Sushimatten 2 x Sushistäbchen

Allergene:

Eier, Soja, Senf, Fisch, Sesam

BITTE UNSERE FRISCHEN PRODUKTE AM TAG DER ABHOLUNG  
ODER LIEFERUNG KONSUMIEREN.



## 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 gleich große Stücke schneiden.  
Vorgang für jede Rolle wiederholen.
- Uramaki zusammen mit Sojasauce, eingelegtem Ingwer und Wasabi genießen.



Gerne können Sie auch unser  
Videotutorial zur Hilfe nehmen.  
Viel Spaß!