

Ura-Maki-Sushi „Alaska Rolls“



**Bamboo
Garden**

JAPAN



Asiatische Spezialitäten



Bamboo Garden Japan Ura-Maki-Sushi „Alaska Rolls“

Zutaten für 24 Stück (4 Personen):

- 3–4 EL Sesamsamen, ungeschält
- 150 g Räucherlachs
- ½ reife Avocado
- 2 TL Zitronensaft
- 2 EL Mayonnaise

Von Bamboo Garden benötigen Sie:

- 2 Nori-Blätter
- 150 g Sushi-Reis

Zum Dippen und Verfeinern:

- Japanische Soja-Sauce
- Wasabi
- Gari (eingelegter Ingwer)

Zum Rollen:

- Makisu (Bambus-Matte)
- Frishaltefolie



Zubereitung:

Sushi-Reis nach Packungsanweisung zubereiten. Avocado schälen, in ½ cm dicke Streifen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Lachsscheiben längs dritteln. Sesam ohne Fett in einer Pfanne rösten. Wasabi mit einigen Tropfen Wasser zu einer festen Masse verkneten. Bambusmatte mit Frishaltefolie umwickeln. Nori-Blatt halbieren, mit der rauhen Seite nach oben darauflegen, Reis 1 cm hoch auf dem Nori-Blatt verteilen (oben und unten einen Rand von 1,5 cm lassen), mit geröstetem Sesam bestreuen und leicht andrücken. Nori-Blatt vorsichtig umdrehen, so dass der Reis auf der Frishaltefolie liegt. Mayonnaise auf das untere Drittel des Nori-Blattes streichen, darauf Avocado und Lachs legen, Lachs dünn mit Wasabi-Paste bestreichen. Nori-Blatt mit Füllung mit der Bambus-Matte vorsichtig aufrollen, dabei leicht andrücken und in 6 Stücke schneiden. Soja-Sauce in ein kleines Schälchen geben, etwas Wasabi einrühren und die Alaska-Rolls eintunken. Dazu reichen Sie Bamboo Garden Sushi-Bar Gari.