



einfaches Eierstich Sushi

Für den Sushi Reis:

250 g Lien Ying Sushi Reis

2 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 24 Personen

Für die Füllung:

1 Dose Menzi Eierstich

1 Gurke

1 Avocado

Außerdem:

4 Stück(e) Lien Ying Nori Blätter 7 Stück

Optional zum Servieren:

Etwas Lien Ying Premium Sojasauce

Etwas Lien Ying Wasabi Paste

Etwas Lien Ying Gari Ingwer für Sushi

Etwas Lien Ying Sriracha Mayo

einfaches Eierstich Sushi

1.

Für den Sushi Reis den Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Den Reissessig, Zucker und Salz unter Rühren erhitzen, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Den gekochten Reis in eine Schüssel geben, Würzmischung unterheben. Reis mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken und etwas auskühlen lassen.

Eierstich in dünne Streifen und Gurke in dünne Stifte schneiden. Avocado halbieren, entkernen, schälen und in Streifen schneiden.

Zum Öffnen des Sushi Makers die Kappe abschrauben und den Stab herausdrehen bzw. -schieben. Gerät aufklappen. Die beiden Hälften mit dem zubereitetem Reis befüllen und mittig eine längliche Mulde mit dem Stab eindrücken. Eierstich, Gurke und Avocado in die Mulden legen.

Drehverschluss einlegen, die Hälften wieder schließen, Kappe aufsetzen und mit dem Stab so lange drehen bzw. schieben, bis die Füllung gut zusammengedrückt ist.

Die Kappe abschrauben und die Füllung aus dem Sushi Maker herausdrücken. Für die Maki Rollen die Füllung auf ein bereit gelegtes Nori Blatt herausdrücken und die Rolle mit dem Nori Blatt einrollen. Am besten das Ende des Nori

Blattes mit etwas Wasser befeuchten, damit die Rolle
zugeklebt ist.

Maki Rolls in einzelne Sushiröllchen schneiden. Mit
Wasabi, Sojasauce, Gari Ingwer oder Sriracha Mayo
servieren.