



Thunfisch Mayo Reis mit Nori Snack

Thunfisch Mayo Reis mit Nori Snack

150 g gekochter Reis

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Lien Ying Furikake für Reisgerichte

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft, gut abgetropft

3 Esslöffel Lien Ying Japan Style Mayo

2 Teelöffel Lien Ying Sriracha Sauce

1 Teelöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Zitronensaft

1 Frühlingszwiebel, fein gehackt

2 Esslöffel Lien Ying Kimchi

2 Packung Lien Ying Nori Snack

Thunfisch Mayo Reis mit Nori Snack

1.

Den Reis erwärmen und mit Sesamöl und Furikake Gewürz in einer Schüssel vermengen.

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

Thunfisch mit Mayo, Sriracha, Sojasauce, Zitronensaft, Frühlingszwiebel und Kimchi verrühren unterheben.

Ein Nori-Blatt-Snack in die Hand nehmen, etwas Thunfisch Mayo Reis darauflegen. Anschließend direkt essen.