



Lachs Nori Bites

Für den Lachs:

300 g Lachsfilet (ohne Haut)

1 Teelöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel schwarzer Pfeffer

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

Für die Lachsmischung:

2 Esslöffel Lien Ying Japan Style Mayo

1 Teelöffel Lien Ying Sriracha Sauce

1 Teelöffel Lien Ying Bio Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Limettensaft

1 Frühlingszwiebel, fein gehackt

1 Teelöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Zum Servieren:

2 Packung Lien Ying Nori Snack

1 reife Avocado, in dünne Scheiben

Nach Belieben Lien Ying Furikake für Reisgerichte

Lachs Nori Bites

1.

Den Lachs mit Olivenöl einreiben und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Im Air Fryer bei 190°C ca. 8–10 min. garen, bis er gerade eben durch ist. 2 min. ruhen lassen und anschließend mit zwei Gabeln grob zerpfücken.

Den warmen Lachs mit Mayo, Sriracha, Sojasauce, Sesamöl, Limettensaft, Frühlingszwiebeln und Sesam vermengen. Die Mischung sollte cremig sein, aber der Lachs noch gut erkennbar bleiben.

Die Nori-Blätter erst direkt vor dem Essen belegen. Ein Nori-Blatt nehmen. Etwa 1 gehäuften Esslöffel der Lachsmischung darauf verteilen. 1-2 Avocadoscheiben darauf geben. Nach Belieben mit Furikake garnieren.