



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Sushireiswaffel

Sushireiswaffel

100 g Lien Ying Sushi Reis

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Lien Ying Reis Essig

200 g Räucherlachs

1 Avocado

0.5 Limette

0.5 Gurke

Etwas Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Nach Belieben Lien Ying Sriracha Sauce

Etwas Öl

Nach Belieben Lien Ying Sriracha Mayo

Sushireiswaffel

1. Sushi Reis nach Packungsanleitung zubereiten und dabei mind. 15 min. köcheln lassen.

Avocado in Würfel schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Gurke und Räucherlachs in feine Würfel schneiden.

Den Sushi-Reis mit Sesamöl und Reis-Essig vermengen und in ein mit Öl gefettetes Waffeleisen geben. Für ca. 10 min. backen.

Lachs auf die Waffel geben. Dann Avocado und Gurke darüber verteilen. Über alles Sriracha-Sauce und Sriracha Mayo nach Belieben träufeln. Mit Sesam toppen.