



Sushi Bällchen mit Thunfisch

Für den Reis:

250 g Lien Ying Sushi Reis

2 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Für die Füllung:

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft

3 Esslöffel Lien Ying Japan Style Mayo

2 Teelöffel Lien Ying Sriracha Sauce

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Frühlingszwiebel, sehr fein gehackt

2 Esslöffel Gurke, fein gewürfelt

1 Blatt Lien Ying Nori Blätter 7 Stück

2 Teelöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

Für das Topping:

Nach Belieben Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Nach Belieben feine Frühlingszwiebelringe

Nach Belieben Lien Ying Teriyaki Mayo

Nach Belieben Lien Ying Wasabi Mayo

Nach Belieben Lien Ying Sriracha Mayo

Zum Servieren:

Etwas Lien Ying Shoyu Sojasauce

Etwas Lien Ying Gari Ingwer für Sushi

Sushi Bällchen mit Thunfisch

1.

Sushi Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Den Reissig, Zucker und Salz unter Rühren erhitzen, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Den gekochten Reis in eine Schüssel geben, Würzmischung unterheben. Reis etwas abkühlen lassen.

Thunfisch gut abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerpfücken. Mayo, Sriracha, Sesamöl, Sojasauce, Frühlingszwiebel, Gurke und in kleine Stücke geschnittenes Nori Blatt dazugeben. Alles zu einer cremigen Masse verrühren.

Ein Stück Frischhaltefolie (ca. 15×15 cm) auf die Arbeitsfläche legen. 1-2 EL Reis (je nach gewünschter

Größe) mittig platzieren und flach andrücken. 1 TL Thunfisch Mischung in die Mitte setzen. Folie schließen und zu einer festen Kugel drehen, sodass die Füllung umhüllt ist. Folie entfernen.

Bällchen in Sesam rollen, mit einer oder zwei Mayo Sorten toppen und optional mit Frühlingszwiebel garnieren. Nach Belieben mit Sojasauce und eingelegtem Ingwer servieren.