



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Sushi Bowl mit Räucherlachs

Sushi Bowl mit Räucherlachs

1 Packet(e) Lien Ying Sushi Reis

2 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Zucker

2 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

Salz

1 mittelgroße Gurke

400 g Räucherlachs

1 Avocado

2 Stück(e) Lien Ying Nori Blätter 7 Stück

2 Teelöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

2 Frühlingszwiebeln

3 Esslöffel Lien Ying Sriracha Mayo

Nach Belieben:

Lien Ying Gari Ingwer für Sushi

Lien Ying Shoyu Sojasauce

Lien Ying Wasabi Paste

Sushi Bowl mit Räucherlachs

1.

Den Reis laut Packungsanleitung zubereiten und auf vier Schüsseln verteilen.

In einer kleinen Schüssel Reisessig, Zucker, Sesamöl und Salz miteinander verrühren und anschließend die Gurken dazugeben und das Ganze gut vermischen.

Lachs klein schneiden und Avocado in Streifen schneiden. Gleichmäßig auf jede Schüssel verteilen.

Nori-Blätter kleinschneiden und zusammen mit Sesamsamen und kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln in jede Schüssel geben.

Nun jede Bowl mit der Sriracha Mayo toppen. Nach Belieben mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Sojasauce servieren.