



Reispapier Nori Chips

Reispapier Nori Chips

8 Blatt Lien Ying Reispapier für Sommerrollen

4 Blatt Lien Ying Nori Blätter 7 Stück

Etwas Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Etwas Öl

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Reispapier Nori Chips

1.

Ein Reispapierblatt leicht anfeuchten und auf eine saubere Arbeitsfläche legen. Ein Noriblatt darauf platzieren und sanft andrücken, sodass es gut haftet.

Nun ein zweites Reispapierblatt ebenfalls anfeuchten und auf das Noriblatt legen. Alles gut zusammendrücken, sodass die drei Schichten miteinander verbunden sind.

Die vorbereiteten Blätter in gleichmäßige Streifen schneiden. Jeden Streifen mit etwas Sesam bestreuen und anschließend fest aufrollen. Mit dem weiteren Reispapier und Noriblatt wiederholen.

Die fertigen Röllchen leicht mit Öl besprühen oder
bepinseln. Ab damit in den Airfryer! Bei 200°C für 7–10
min. knusprig backen – je nach gewünschtem
Bräunungsgrad. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen –
und losknuspern!