



Crispy Sushi Tacos

Für die Schalen:

4 Blatt Lien Ying Nori Blätter 7 Stück

200 g Lien Ying Sushi Reis

2 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

Etwas Lien Ying Sesam Öl geröstet

Für die Füllung:

200 g Lachs

1 Esslöffel Lien Ying Premium Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Lien Ying Sriracha Mayo

Etwas Limettensaft

1 Frühlingszwiebel

1 Avocado

1 Gurke

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zum Toppen:

Lien Ying Teriyaki Mayo

Lien Ying Wasabi Mayo

Lien Ying Sriracha Mayo

Crispy Sushi Tacos

1.

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

Aus dem Nori Blatt ein rundes Nori Blatt ausschneiden. Den Sushi Reis auf den runden Blättern dünn verteilen, etwas andrücken. Mit etwas Sesamöl bepinseln.

Zu einer gebogenen Schale (Tacos) formen und so in den Air Fryer legen (damit sie halten, die Tacos am besten aneinander oder an eine hitzebeständige Tasse lehnen). Bei 200°C 8-10 min. backen, bis sie knusprig sind.

Für die Füllung:

Lachs in Würfel schneiden, salzen und in einer Pfanne oder im Ofen garen. Etwas abkühlen lassen und mit einer Gabel grob zerzupfen. Lachs mit Sojasoße, Sesamöl, Sriracha Mayo und Limettensaft vermengen.

Frühlingszwiebeln fein schneiden, Avocado würfeln und Gurke in feine Stifte schneiden.

Die knusprigen Reisschalen vorsichtig aus dem Air Fryer nehmen. Mit der Lachs-Mischung, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebel und Sesam befüllen. Nach Belieben mit Sriracha Mayo, Wasabi Mayo oder Teriyaki Mayo toppen.

Tipp: Die Ränder der Nori Blätter können zu feinen Streifen geschnitten werden und als Topping für Sushi oder Ramen verwendet werden.