



Maki mit Lachs und eingelegtem Rettich

Zutaten

Für 12 Stück

- Reis: 1/4 nach Rezept fertiggekocht
- 150 g frischer Lachs
- 2x 1/2 Noriblatt
- Eingelegten Rettich - gibt's im Asia-Laden
- 1 TL Wasabipaste
- 2 EL dunkle Sojasauce
- 1 EL Zucker

Zubereitung

1. Den eingelegten Rettich in dünne Streifen schneiden
2. Den frischen rohen Lachs in etwas dickere Streifen schneiden und mit Sojasauce und Zucker marinieren.
3. Lachsstreifen abtropfen lassen und mit ganz wenig Wasabi bestreichen.
4. Noriblatt mit Reis vorbereiten und je einen Streifen Lachs und Rettich in der Mitte platzieren.
5. Daraus eine Rolle drehen.
6. Ein scharfes Messer mit Essigwasser befeuchten und die Rolle in 6 Stücke zerteilen.