



FUTO-MAKI - Tiger Roll

Zutaten

Für 12 Stück

- Reis: 1/4 nach Rezept fertiggekocht
- Shrimp Tempura
- 1 EL Tobiko (Fischrogen)
- 1/3 Gurke-, Avocado-, Blattsalat
- 2 EL Mayonnaise
- 2x 1/2 Noriblatt

Zubereitung

1. Ein ganzes Noriblatt mit der glatten Seite nach unten auf die Bambusmatte legen.
2. Reis dünn darauf verteilen, so dass oben ein schmaler Streifen Noriblatt frei bleibt.
3. Tobiko auf der gesamten Fläche des Reises verteilen.
4. Dann in der Mitte der Fläche dünne Gurkenstreifen, Avocado und ein wenig Salat legen.
5. Obenauf Mayonnaise, den Shrimp Tempura (fertig gebacken) 2 Stück darauf legen.
7. Das Ganze zu einer Rolle drehen und in mindestens 12 schmale Stücke zerschneiden