

Belegtes Sushi mit Garnelen

Gesamtzeit **20 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):

207 kJ / 49 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

360 g gekochter, gewürzter
Sushi-Reis
20 Garnelen
0,5 TL Wasabi
1 EL Mayonnaise
1 EL deutscher Kaviar

Für die Garnitur:

Gartenkresse
Kikkoman Sushi &
Sashimi Sojasauce
Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce

Außerdem:

Frischhaltefolie

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Garnelenschwänze quer halbieren. Die Frischhaltefolie in Quadrate schneiden und die Hälfte der Garnelenhälften jeweils mit der Schnittansicht nach oben darauf legen.

Schritt 2

Aus dem Reis 20 kleine Kugeln formen (ca. 18 g je Sushi) und auf die Garnelen geben. Die Reiskugeln mit etwas Wasabipaste bestreichen und mit den übrigen Garnelenhälften belegen, so dass die Reiskugel jeweils zwischen zwei Garnelenhälften liegt.

Schritt 3

Dann die Folie verschließen und zu kleinen „Medaillons“ drehen.

Schritt 4

Sushi aus der Folie nehmen, mit Mayonnaisetupfen, Kaviar, Kresse verzieren und mit Sojasauce servieren.