KIKKOMAN

Räucherlachs – Avocado Roll (Uramaki)

Gesamtzeit **15 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
456 kJ / 109 kcal

Fett: **5,2 g** Eiweiß: **5,5 g**
Kohlenhydrate: **9,3 g**

ZUTATEN

8 Portion(en)

5	dünne Avocadospalten
5	Mini-Gewürzgurken (alternativ: Cornichons)
1	Noriblatt
200 g	gegarter Sushi-Reis
0,5 TL	Wasabipaste
2 TL	Frischkäse
150 g	Räucherlachs

Zutaten für die Garnitur:

2 TL	Wildlachs-Kaviar
1,5	Radieschen, in Streifen
	Einige Dillzweige

Zum Anrichten:

	Eingelegter Ingwer
	Wasabipaste
	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Avocado und Gurken in Streifen schneiden.

Schritt 2

1 Noriblatt auf die Sushimatte legen.

Schritt 3

Mit feuchten Fingern den Sushi-Reis darauf streichen.

Schritt 4

Komplett umdrehen.

Schritt 5

Wasabipaste und Frischkäse längs schmal in die Mitte streichen.

Schritt 6

Avocadospalten und Gurkenstreifen längs darauflegen.

Schritt 7

Rolle aufwickeln.

Schritt 8

Mit Lachsstreifen belegen.

Schritt 9

In Frischhaltefolie einwickeln und mit Hilfe der Sushimatte fixieren.

Schritt 10

1. Die Folie vorsichtig entfernen und die Rolle in 8 gleichgroße Stücke schneiden.

Schritt 11

Mit Wildlachs-Kaviar, Radieschenstreifen, Dill, eingelegtem Ingwer und Wasabipaste anrichten.