KIKKOMAN

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 (je Sushi ca. 18 g)
20	gekochte Garnelenschwänze
0,5 TL	Wasabi
1 EL	Mayonnaise
1 EL	deutscher Kaviar
	etwas Gartenkresse für die Garnitur
	Kikkoman Sushi & Sashimi 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. Aus dem Reis 20 kleine Kugeln formen und auf die Garnelen geben.

Schritt 2

Die Reiskugeln mit etwas Wasabipaste bestreichen und mit den übrigen Garnelenhälften belegen, so dass die Reiskugel jeweils zwischen zwei Garnelenhälften liegt. Dann die Folie verschließen und zu kleinen „Medaillons“ drehen.

Schritt 3

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