

## Maki-Sushi

### Zutaten für 28-32 Stück

300	g	Sushi-Reis	Nach Packungsangabe zubereiten.
4		Nori-Blätter (20x20cm)	Je ein Nori-Blatt auf Bambusmatte oder auf ein Stück Klarsichtfolie legen. Je $\frac{1}{4}$ des Reises ca. 5mm dick darauf verteilen, dabei oben einen Rand von 2 cm frei lassen.
100	g	Lachs oder Thunfisch (Sushi-Qualität)	In 5 mm breite Streifen schneiden und je $\frac{1}{4}$ auf den unteren Rand des Reises legen.  Belegte Nori-Blätter satt aufrollen, etwas weiter rollen, bis alles gut zusammenhält. Rollenenden mit Reis auffüllen und andrücken.  Mit einem scharfen Messer 2.5 cm dicke Rollen schneiden.  Mit Soja-Sauce servieren

### Tipp

Die Sushi können auch mit anderen Fischarten oder mit Gemüse gefüllt werden.

Eine Spur Wasabi Paste neben den Fisch ziehen.

