



Nigiri-Sushi

Zutaten für 20 Stück

400 g vorbereiteter Sushireis
200 g Thunfischfilet
200 g Lachsfilet
2 TL Wasabi

Zubereitung

Fischfiles mit einem sehr scharfen Messer in etwa $\frac{1}{2}$ cm breite Scheiben schneiden. (etwa $2\frac{1}{2}$ cm breit und 5 cm lang)

Aus dem Reis mit angefeuchteten Händen ovale Nigiri- Reisbällchen formen.

Ein Stück Fischfilet dünn auf einer Seite mit Wasabi bestreichen.

Je eine Scheibe Fischfilet mit der Wasabi-Seite nach unten auf ein Nigiri-Reisbällchen legen und leicht an drücken.