



## 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.