

Maki Sushi mit Shiitake

Zutaten: 600 g Sushi Reis
Noriblätter
1 Salatgurke
Mirin
ca. 300 g frische Shiitakepilze
Sesamöl
Sojasauce
Wasabipaste

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung:

Pilze in Streifen schneiden im Sesamöl scharf anbraten, mit Sojasauce ablöschen und einkochen lassen.

Gurken längs halbieren, entkernen und in lange schmale Streifen schneiden.

Zubereitung Sushi Reis:

Reis nach Anleitung der Packung kochen. Dem gekochten Reis die Mirin Sauce zugeben. Die Noriblätter auf die Bambusmatte auslegen, mit Reis belegen, die Gurkenstreifen und Pilze auf den Reis legen, nach Belieben mit Wasabipaste würzen. Das Ganze sorgfältig rollen.

