

Belegtes Sushi mit Crevetten

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 Crevetten
0.5 TL	Wasabi
1 EL	Mayonnaise
1 EL	Kaviar
	etwas Gartenkresse für die Garnitur
	Kikkoman Sushi & Sashimi Sojasauce

Ausserdem:

Frischhaltefolie

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Crevetten quer halbieren. Die Frischhaltefolie in Quadrate schneiden und die Hälfte der Crevettenhälften jeweils mit der Schnittansicht nach oben darauf legen. Aus dem Reis 20 kleine Kugeln formen und auf die Crevetten geben.

Schritt 2

Die Reiskugeln mit etwas Wasabipaste bestreichen und mit den übrigen Crevettenhälften belegen, so dass die Reiskugel jeweils zwischen zwei Crevettenhälften 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.