

Rezept California-roll („Inside out-Rolle“)

Rezept California-roll („Inside out-Rolle“)

Zutaten für 6 Personen:

2 x Surimi
6 x 5 g Fisch Rogen (Tobiko)
2 x 20 g Avocado
2 x 20 g Gurken
4 Blätter Salat
2 Nori-Blätter
2 x 85 g Sushi-Reis
etwas Wasabi
etwas Mayonnaise
etwas gerösteter Sesam
6 x 5 g eingelegter Ingwer

Zum Dippen:

Kikkoman Sojasauce

Zubereitung :

Rollmatte in Frischhaltefolie einwickeln. Ein 1/2 Nori-Blatt auf die Rollmatte legen (oben auf 1/2 Seite der Rollmatte). Sushi-Reis auf dem Nori-Blatt gleichmäßig verteilen und mit geröstetem Sesam (schwarz und weiß) bestreuen. Mit der 1/2 unteren Seite der Rollmatte den Reis überdecken (die Rollmatte falten). Die gefaltete Rollmatte komplett umwenden und wieder öffnen (so dass sich die Nori-Blatt Seite oben befindet). In der Mitte des Nori-Blattes Wasabi und Mayonnaise verstreichen. Die Füllungen (Salat, Surimi, Avocado, Gurken) darauf legen und mit der Rollmatte wie eine normale Sushi-Rolle einrollen. Die Rollmatte abnehmen und die Rolle in 6 Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (ohne Reis)

pro Person: 732 kJ / 175 kcal

[Zurück zu den Japanischen Rezepten](#)