

Längshälfte (welche vom Körper weg liegt) bleibt ein 1 cm breiter Streifen frei. Den Reis nicht zu fest drücken. In die Mitte vom Reis einen dünnen Streifen Wasabipaste geben. Einen dünnen Streifen auf die Mitte der Reisfläsche mit Fisch, Gurke und Avocado belegen. Achtung, nicht zu viel rein legen, da sich dann die Rolle nicht schließen lässt. Nun von der dem Körper zugewandten Seite das Blatt aufrollen. Tipp: die Matte in Folie einschlagen, dann verschmutzt sie nicht so vom Reis.

Die fertige Rolle mit einem scharfen Messer halbieren, das Messer muss vor jedem Schnitt feucht abgewischt sein, sonst klebt der Reis zu sehr am Messer. Die beiden Hälften neben einander legen, beide wieder mittig durchschneiden. Die beiden Hälften jeweils nochmals halbieren. So bekommen wir 8 gleich große Stücke.

Das fertige Sushi in Teriyaki Souce oder/und Soya Souce tunken. Wer es schärfer mag kann gerne noch mehr Wasabi Paste nehmen.

Guten Appetit

Für weitere Tipps und Variantenreichtum sei You Tube empfohlen.