

Sushi Salat Zutaten für 2 Portionen:

100 g Reis, trockener Sushi-

150 ml Wasser

25 ml Reissessig

1 EL Zuckerersatz oder Süßstoff

Salz

120 g Garnele(n), vorgegart

100 g Lachs, roher, frisch oder TK

1 Salatgurke(n)

3 Noriblätter (gerösteter Seetang)

1 EL Ingwer

2 Limette(n)

$\frac{1}{2}$ TL Wasabipaste

1 EL Sojasauce

1 EL Sauce, Sweet Chili-

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Reis waschen und in einem Topf mit dem Wasser zugedeckt 15 Min. sanft köcheln (evtl. noch Wasser dazu gießen), vom Herd nehmen und nochmal 30 Minuten quellen lassen.

Reissessig, 1 TL Zucker und $\frac{1}{4}$ TL Salz verrühren und unter den Reis mischen.

Die Gurke schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Noriblätter in kleine Stücke schneiden (geht am besten mit einer Küchenschere).

Den Lachs ebenfalls klein schneiden.

Dann alles - auch die Garnelen und den Ingwer - vorsichtig mit dem

abgekühlten Reis vermischen.

Die Limetten auspressen.

Wasabi, Limettensaft, Soja- und Sweet-Chili-Soße und den restlichen Zucker verrühren und dieses Dressing mit dem Salat vermengen.

Nochmal kühl stellen und durchziehen lassen.

Den Salat nicht lange lagern, da roher Lachs dabei ist.