



Sushi-Berge

mit Möhre-Ingwer Salat



Zutaten für 2 Personen:

Reis	Den Reis so lange waschen bis das Wasser klar bleibt, dann in der doppelten Menge Wassers mit etwas Salz kochen. Den Reis zum Abkühlen auf ein Blech geben.
1 Tasse Sushi-Reis	
2 Tassen Wasser	
3 EL Essig	Essig mit Zucker und Salz in einen Topf geben und kurz erhitzen, bis Zucker und Salz sich aufgelöst haben. Die Flüssigkeit über dem lauwarmen Reis verteilen und vermengen. Aus dem Reis mit leicht angefeuchteten Händen kleine Dreiecke formen, diese anschließend in der Furikake-Mischung wenden.
2 TL Zucker	
1/2 TL Salz	
80 g Furikake	
Salat	Für den Salat die Möhren und den Apfel waschen und nach Belieben schälen. Dann mit einer Reibe fein raspeln. Den Ingwer aus dem Glas nehmen und fein hacken. Alle Zutaten vermengen und mit Öl, Zitronensaft und Salz abschmecken.
400 g Möhren	
1 Apfel	
50 g eingelegter Ingwer	
2 EL Sesamöl	
Salz	Zusammen mit den Sushi-Bergen servieren.
1 Zitrone	