



## California Roll Sushi mit Avocado & Lachsfilet

### Zubereitung

XXL Sushi Rollen. Die California Roll überzeugt mit Ihrem Geschmack und hat es bis in alle Supermärkte geschafft. Dieses Rezept zeigt das leckerste Sushi.

Siehe Schritte

Reis waschen bis das Wasser klar ist  
Reis im Reiskocher kochen  
Direkt danach auf Seetangblatt verstreichen  
Sesam und Masago darauf verteilen  
Umdrehen und mittig mit Gurkenstreifen,  
Lachsstreifen und Avocadostreifen belegen  
Einrollen und gut festdrücken  
Mindestens 1h in den Kühlschrank stellen  
In Scheiben schneiden und mit Wasabi, eingelegten  
Ingwer und Sojasoße servieren

**Zubereitungszeit:** ca. 100 min

**Schwierigkeit:** schwer

**Pro Portion:**



### Zutaten

200g Lachsfilet

400g Sushi Reis (alt.  
Milchreis)

1 Avocado

1/2 Gurke

Massago

Sesam

Seetang

Zucker

Salz

Sojasoße (japanisch)

Wasabi

Ginger (eingelegter Ingwer)

Scannen und Zutaten sofort  
auf dem Einkaufszettel:

