

Rezept

Matjes-Futo-Maki

Ein Rezept von Matjes-Futo-Maki, am 27.04.2024

Zutaten

150 g Matjesfilets	1 rotschaliger Apfel
2 TL Zitronensaft	2 Frühlingszwiebeln
2 geröstete Noriblätter	1/2 Rezept vorbereiteter Sushi-Reis (siehe unten)
2 TL Sahnemeerrettich	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Matjesfilets trockentupfen und der Länge nach in ½ cm dicke Streifen schneiden. Den Apfel waschen, trockenreiben, halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Apfel in ½ cm dicke Stifte schneiden und sofort im Zitronensaft wenden. Frühlingszwiebeln waschen und putzen, den weißen Teil abschneiden.
2. Aus je 1 Noriblatt und jeweils der halben Menge vorbereitetem Reis, Sahnemeerrettich, dem grünen Teil der Frühlingszwiebeln und den Apfelstiften zwei dicke Maki-Rollen herstellen. Futo-Maki-Rollen in je acht gleich große Stücke schneiden. Sushi anrichten und servieren.