



California Rolls (für 10 Personen)

- 1,25kg SAITAKU Sushireis
- 200g SAITAKU Sushi Reissessig
- 10 EL geröstete SAITAKU Sesamsamen
- 25 Krabbenstäbchen
- 60 Gurkenstäbchen
- 1 Bund Schnittlauch
- 10 EL Mayonnaise
- 10 Blatt SAITAKU Sushi-Nori

SAITAKU Sushi Sojasauce, Sushi-Ingwer und Wasabi Paste zum Servieren

Zubereitung

1. Den Sushireis zubereiten (vgl. "Zubereitung von Sushireis") und abkühlen lassen.
2. Die Krabbenstäbchen der Länge nach halbieren, die Gurken in Stäbchen schneiden.
3. Ein Noriblatt auf die Bambusmatte legen und wie vorgegeben $\frac{1}{4}$ davon mit Reis bestreichen. 1 EL Sesamsamen über den Reis streuen und sanft andrücken, damit sie haften. Das Nori-Reis-Bett mit dem Reis nach unten auf eine Frischhaltefolie legen und wieder auf der Bambusmatte platzieren.
4. Die Hälfte der Krabbenstäbchen und die Hälfte der Gurkenstäbchen in einer Linie entlang der Mitte des Noriblatts arrangieren. 6-8 Stangen Schnittlauch entlang der Krabbenstäbchen und der Gurke platzieren. Die Hälfte der Mayonnaise über die Zutaten geben.
5. Zusammenrollen und die Rolle wie vorgeschrieben schneiden. Die Frischhaltefolie muss beim Schneiden entfernt werden. Mit den übrigen Zutaten wiederholen.

Video <http://www.saitaku-food.com/de/recipe-ideas/sushi/california-roll.html>