

Cucina

cucina@accente.com
Tel. +49 69 7 56 02-2483

Marinierter Sushi-Reis & Spinat-Salat mit Asia-Dressing

Zutaten (4 Portionen):

- 300 g Sushi-Reis, roh
- 450 g Wasser
- 40 g Reissessig (Tipp: Mizkan – Japanischer Sushi-Essig, auch glutenfrei)
- 20 g Zucker
- 10 g Salz

- 120 g junger Spinat

- 120 g Reissessig
- 40 g Hoisin-Sauce
- 40 g Sesamöl
- 60 g Schalotten oder Zwiebeln, geschält und halbiert
- 40 g Pflanzenöl
- 25 g Zucker
- 15 g Salz
- 15 g Knoblauch, geschält
- 15 g Senf
- 10 g Koriander, gezupft

Zubereitung Sushi-Reis:

- Sushi-Reis zweimal mit kaltem Wasser waschen
- Auf 300 g rohen Sushi-Reis kommen genau 450 g Wasser, am besten im Reiskocher kochen
- Wenn der Sushi-Reis fertig ist, kommen 40 g Reissessig, 20 g Zucker und 10 g Salz dazu, damit sich Zucker und Salz im Reissessig besser auflösen, sollte die Mischung kurz vorher warm gemacht werden
- Danach unter mehrmaligem Rühren den Sushi-Reis erkalten lassen

Zubereitung Asia-Dressing:

- Alles zusammen in einem Standmixer oder mit einem Stabmixer fein pürieren
- Dann für ca. 15 Min. im Kühlschrank den Geschmack entfalten lassen

Viel Spaß beim Nachmachen und Genießen!
Ihr Marc-Oliver Schulz & das accente Team