

Gestreifte Schicht-Sushi (Oshi-Sushi)

1	Peperoni rot	waschen, halbieren, auskratzen, auf Backpapier mit
1	Peperoni orange	der Hautseite nach oben bei 250°C ca. 15 Min. backen, bis die Haut Blasen wirft und dunkel ist. Raus nehmen, mit einem feuchten Tuch bedecken, kurz stehen lassen, schälen, in 2 cm breite Streifen schneiden
	Salz, Pfeffer	würzen
½	Avocado	schälen, längs halbieren, in ½ cm dicke Scheiben, dann in 2 cm breite Streifen schneiden
	Zitronensaft	sofort beträufeln
3/4 Port.	Sushi-Reis	eine rechteckige Form (ca. 15x21 cm) mit etwas Oel einpinseln, mit Glad-Folie auslegen. Diagonal und Wechsel Peperoni und Avocado dicht nebeneinander auf den Boden der Form legen. Die Hälfte des Reises in die Form geben, glatt streichen
1	Noriblatt	dünn mit Wasabipaste bestreichen, zugeschnitten auf den Reis legen, mit dem restlichen Reis bestreichen, mit Folie abdecken, mit einem Brett o.ä. gut zu- sammenpressen. Brett und obere Folie entfernen, auf eine Arbeitsfläche stürzen, Folie abziehen. Mit einem scharfem Messer ca. 3x3 cm grosse Würfel schnei- den. Mit Kräutern garnieren

Tipp: Sushi an einem kühlen Ort 6 Std. durchziehen lassen, lässt sich viel besser schneiden!