



# SASHIMI UND NIGIRI MIT KRESSEDIP



## QimiQ AVANTAGES

- Emulgiert mit Öl
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE SASHIMI UND NIGIRI

<b>250 g</b>	Sushi-Reis
<b>250 ml</b>	Eau
<b>20 ml</b>	Reisessig
<b>1 TL</b>	Sel
<b>1 TL</b>	Sucre
<b>200 g</b>	Thunfisch, frisch _Thon, frais

### FÜR DEN KRESSEDIP

<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>60 ml</b>	Huile de tournesol
<b>1 TL</b>	Moutarde
<b>0.5</b>	Citron(s), le jus
<b>1</b>	Cresson
	Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Für die Sashimi und Nigiri: Reis gut mit kaltem Wasser abspülen bis das Wasser klar ist und keine Stärke mehr vorhanden ist.
2. Den Reis anschließend mit 250 ml Wasser aufkochen und danach auf kleiner Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen.
3. Reisessig mit Salz und Zucker verrühren und unter den gekochten Reis mischen.
4. Den Thunfisch mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und mit der lauwarmen Reismischung zu Sashimi und Nigiri formen.
5. Für den Kressedip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren und die restlichen Zutaten dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Sashimi und Nigiri mit dem Kressedip servieren.