



SASHIMI UND NIGIRI MIT KRESSEDIP



QimiQ VORTEILE

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



30



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SASHIMI UND NIGIRI

250 g	Sushi-Reis
250 ml	Wasser
20 ml	Reisessig
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
200 g	Thunfisch, frisch

FÜR DEN KRESSEDIP

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
60 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	Estragon-Senf
0.5	Zitrone(n), Saft davon
1 Tasse(n)	Kresse
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

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.