






Lachs-Tataki auf Algensalat

 Leicht  10 min  1 Personen

Zutaten

Für eine Bento Box:

- 200 g Lachsfilet in Sushi-Qualität, aufgetaut
Art.-Nr. 83460 auf www.deutscheesee.de/shop
- 2 EL Stonewall Kitchen "Sriracha Teriyaki-Sauce"
- 200 g Sushireis, gekocht
- 1 Glas Nordic Oceanfruit Meeressalat "Koreanisch"
- 1 rote Peperoni
- 25 g Edamame Sojabohnen
Art.-Nr. 29961 auf www.deutscheesee.de/shop
- schwarzer Sesam
- 1 Zweig Koriander
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Lachsfilet mit der Teriyaki-Sauce marinieren und in einer Pfanne auf höchster Stufe von allen Seiten für ca. 1 Minute anbraten, so dass der Kern roh bleibt. Anschließend den Lachs in ca. 1-2 cm dicker Scheiben schneiden.

Schritt 02

Bento Box mit dem Sushireis füllen und in der Mitte eine kleine Mulde formen. Algensalat in die Reismulde geben und mit dem Lachs-Tataki toppen. Peperoni klein schneiden und zusammen mit Edamame in die Box geben und mit Sesam, Koriander, Salz und Pfeffer garnieren.

Tipps & Tricks

Wenn beim Sushi selber machen etwas Reis und ein paar weitere Zutaten übrig geblieben sind, einfach damit eine Bento Box für die Mittagspause zusammenstellen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür