



ILLUSTRATION JUPE HAEGLER

## Summer-Rolls

Für 6–8 Portionen:

- ½ Dose Bambussprossen oder Palmherzen, ca. 140 g
- 2 EL Sesamöl
- 2–3 EL Mirin (japanischer Reiswein)
- 6 Nori-Blätter
- 100 g gemischte feine Salatblätter, z. B. Lattich, Rucola, Spinat
- 50 g japanischer eingelegter Rettich, abgetropft
- 1 Avocado, Scheiben
- 1 EL Sesamsamen
- 1 Schalotte, fein gehackt
- ½ Nori-Blatt, fein zerkrümelt

Würze:

- 1–2 TL Wasabi-Paste
- 4–5 EL Sojasauce
- 2–3 EL Mirin

Die Bambussprossen oder Palmherzen in Scheiben schneiden. Mit Sesamöl und Mirin mischen und zugedeckt 4–6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Ein Nori-Blatt auf die Bambusmatte legen.  $\frac{2}{3}$  der Fläche mit Salatblättern belegen. Rettich, Avocado und Bambussprossen oder Palmherzen darauf verteilen. Sesamsamen, Schalotten und Nori-Krümel darüberstreuen. Wasabi mit Sojasauce und Mirin verrühren und über das Ganze träufeln. Mit Hilfe der Matte satt aufrollen. In 4 Stücke schneiden. Die übrigen Nori-Blätter genau gleich belegen.

Rezept aus «The Best of annabelle», Werd-Verlag