

wrenkh • wiener kochsalon & restaurant

MANGO-GURKEN-MAKI MIT GOJI-CHILI-DIP

ZUTATEN für ca. 4 Rollen:

200 g Goji-Beeren	
Chili nach Geschmack	
200 ml Mango-Pulpe	
1 TL Agar-Agar	
1 kleine Gurke	
1 Mango	
1 Pkg. Eckiges Reispapier	
Chia-Samen zum Wälzen	

ZUBEREITUNG:

Goji-Beeren mit Wasser bedecken, aufkochen und pürieren. Mit Chili abschmecken.

Mango-Pulpe mit 100 ml Wasser und Agar-Agar aufkochen und zur Seite stellen.

Gurke und Mango schälen und in lange dünne Streifen schneiden.

Reispapier kurz durch eine Schüssel mit Wasser ziehen und auf eine Maki-Matte legen. Sobald es nicht mehr bricht, Gurken- und Mangostreifen gleichmäßig auf dem unteren Rand des Reispapiers platzieren, mit Mango-Pulpe beträufeln und mithilfe der Matte verschließen. In Chia-Samen wälzen.

Etwas ruhen lassen. Aufschneiden, mit dem Dip servieren.

TIPP: Die mit Agar-Agar angerührte Pulpe kann auch weggelassen werden. Die Pulpe schmeckt meist intensiver als frische Mangos; der Agar-Agar hilft, optisch perfekte Makis zu bekommen.

Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22