

Sashimi I: Lachs

Ein einfaches, aber sehr leckeres Gericht.

Man benötigt nicht viele Zutaten, sondern eigentlich nur eine: Frischen Lachs in Sushi-Qualität.

Ich brauche hier auch nicht sehr lang die Zubereitung des Gerichts beschreiben.

Denn es ist einfach zubereitet und angerichtet.

Lachs in kurze Scheiben schneiden. Auf einem Teller anrichten.

Ein Schälchen mit heller Soja-Sauce dazustellen.

Mit Stäbchen servieren.

Leider habe ich kein Wasabi und eingelegten Ingwer vorrätig, die normalerweise zu Sashimi serviert werden.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 Lachs-Filet
- helle Soja-Sauce

Guten Appetit!

Dieser Blogbeitrag erfolgt leider ohne Fotos, ich habe für meine Foodfotos eine alte, gebrauchte Digital-Kamera ausprobiert, ich kann die Foodfotos aber leider nicht auf mein iPad laden.