

Wasabi Pulver

Japanischer Meerrettich

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Wasabi Pulver wird ist ein scharfer grüner Meerrettich gemahlen und lange haltbar. Bei handgeformten Sushi streicht man eine winzige Menge davon zwischen Reis und Fischbelag, um dessen Geschmack besser zur Geltung zu bringen. Wasabi ist auch in der Tube erhältlich

Lebensmittel / Zusätze

Japan

Vorbereitung

Kochzeit

Menge für