



1. Reis in 200 ml Wasser aufkochen, ca. 20 min mit geschlossenem Deckel und bei niedriger Hitze garen. Anschließend vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
2. Essig, Zucker und Salz miteinander verrühren und unter den Reis heben.
3. Karotte mit dem Sparschäler in feine Streifen, Radieschen und Gurke in Scheiben schneiden. Tofu-Terrine je einmal mittig und einmal der Länge nach halbieren.
4. Je Sandwich eine kleine Handvoll Sushireis in die Mitte eines Noriblattes geben, mit einem Stück Tofu-Terrine, Karotte, Radieschen und Gurke belegen, mit einer weiteren kleinen Handvoll Reis abschließen und die Ecken des Noriblattes in die Mitte falten. Leicht mit den Händen andrücken.
5. Für den Dip vegane Mayonnaise und Chilisoße miteinander verrühren und zu den Sandwiches servieren.

### Für die Sandwiches:

1 Pckg. Taifun Tofu-Terrine Graffiti

170 g Sushireis  
 2 EL Apfelessig  
 1 TL Zucker  
 1 TL Salz  
 1 Karotte  
 3 Radieschen  
 ¼ Gurke  
 4 Noriblätter

### Für den Dip:

2 EL vegane Mayonnaise  
 1 EL Chilisoße

# SUSHI SANDWICH

TOFU-TERRINE GRAFFITI



Eine Falanleitung gibt es auch auf [eat-this.org](http://eat-this.org)