

## Lecker



### ZWISCHENSCHRITTE

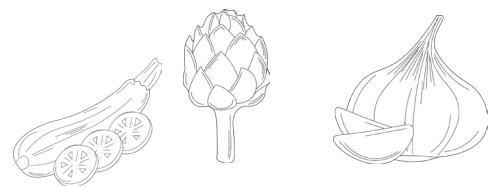


### ZUBEREITUNG

In einem Topf Pflanzenöl auf 170 Grad erhitzen und in der Nähe des Topfes 2 Stück Küchenpapier übereinander legen. Ein Reispapierblatt unter dem Wasserhahn leicht anfeuchten und auf ein Schneidebrett legen. Einen halben Esslöffel Sesamseed darüberstreuen und ein Noriblatt darauflegen. Mit einer Schere nun etwa 4 cm breite und 8 cm lange Stücke schneiden und diese vorsichtig nach einander in das heiße Öl geben. Durch die Feuchtigkeit sprudelt das Öl stark. Daher sollte der Topf ausreichend hoch sein und nicht überfüllt werden. Nach 20 Sekunden sind die Chips fertig frittiert, mit einer Küchenzange herausnehmen, auf das vorbereitete Küchenpapier legen und direkt mit etwas Salz bestreuen. Die Zubereitung mit den restlichen Zutaten wiederholen und die fertigen Nori-Reis-Chips in einem luftdichten Container aufbewahren.

### ZUTATEN

- 6 Reispapierblätter (20 cm Durchmesser)
- 6 Noriblätter
- 3 EL Sesamseed
- 500 ml Pflanzenöl zum Frittieren
- Salz



### UTENSILIEN

Schneidebrett, mittelgroßer Topf zum Frittieren, Küchenzange, Schere