



# スシ

## Zelf sushi maken

🕒 60 minuten

30 porties

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 500 g sushirijst
- 🍣 600 ml kraanwater
- 🍣 6 el rijstazijn
- 🍣 2 tl zeezout
- 🍣 4 tl kristalsuiker
- 🍣 200 g verse zalmfilets
- 🍣 1 eetrijpe avocado
- 🍣 5 nori vellen
- 🍣 2½ tl wasabipasta

**MATERIAAL:** lage porseleinen schaal, bamboematje, vershoudfolie

### ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de rijst af in een zeef onder koud stromend water tot het water bijna niet meer wit kleurt.
2. Laat de rijst 10 minuten staan in een pan met dikke bodem.
3. Voeg 600 ml water toe en breng aan de kook.
4. Kook de rijst met deksel op de pan 2 minuten op hoog, 5 minuten op middelhoog en 12 minuten op laag vuur.
5. Zet het vuur uit, neem de deksel van de pan en dek de pan af met een schone theedoek, doe de deksel weer op de pan en laat 15 minuten staan.
6. Verwarm de azijn, het zout en de suiker en roer tot de suiker en zout zijn opgelost.
7. Laat afkoelen.
8. Schep de rijst in een lage schaal (geen metaal!).
9. Sprengel de dressing erover.
10. Schep om en waaier koel met een waaier of een krant.
11. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
12. Snijd de zalm met een scherp mes in de lengte in repen van 1 cm breed.
13. Snijd de avocado overlans doormidden.
14. Verwijder de pit en schil en snijd het vruchtvlees in de lengte in repen van 1 cm breed.
15. Wikkel het matje in vershoudfolie.
16. Leg er een nori-vel op en verdeel daar met vochtige handen een laag rijst van 1 cm dik over, laat 2 cm aan de bovenzijde vrij.
17. Leg op 4 cm van de onderzijde over de hele breedte een ½ tl wasabi, wat repen zalm en avocado.
18. Rol met het bamboematje van onder naar boven strak op.
19. Doop een scherp mes in heet water en snijd de rol in 6 gelijke stukken.
20. Maak zo nog 4 rollen.
21. Serveer met sojasaus, wasabi en ingelegde gember.



**TIP:** Verwerk rauwe vis zo vers mogelijk en houd hem gekoeld tot gebruik.

**Bron:** [deliciousmagazine.nl](https://deliciousmagazine.nl)