



# すし

## Maki met gerookte kip

🕒 35 minuten

24 porties

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 200 g sushirijst
- 🍣 2 el blanke natuurazijn
- 🍣 ½ tl zout
- 🍣 2 tl suiker
- 🍣 1 gerookte kipfilet
- 🍣 2 bosuitjes
- 🍣 3 el wortelsalade (pot)
- 🍣 3 sushi norivellen
- 🍣 4 el sojasaus

**MATERIAAL:** bamboe sushimatje,

### ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de rijst af in een zeef.
2. Laat de rijst 10 minuten staan in een pan met dikke bodem.
3. Voeg 300 ml water toe en breng aan de kook.
4. Kook met de 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, dek de pan af met een schone theedoek, leg de deksel erop en laat 15 minuten staan.
6. Verwarm de azijn, suiker en het zout in een steelpan en roer tot de suiker en het zout zijn opgelost.
7. Laat afkoelen.
8. Schep de rijst in een lage schaal (geen metaal!).
9. Sprenkel de dressing erover.
10. Snijd de kip in reepjes van ca. ½ cm dik.
11. Was de bosuitjes, maak ze schoon en snijd in de lengte in dunne reepjes.
12. Laat de wortelsalade uitlekken.
13. Leg een velletje nori met gladde kant naar beneden op je bamboe sushimatje.
14. Verdeel ⅓ van rijst ca. 2 cm van onderkant over helft van nori verdelen.
15. Doe dit ook met ⅓ van de wortelsalade, de kip en de bosuireepjes.
16. Rol de nori van onderkant af strak om de rijst.
17. Herhaal dit met de rest van de norivellen.
18. Met een nat scherp mes snijd je de zijkanten van rolletje bij.
19. Tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.
20. Met een nat scherp mes snijd je elk rolletje in 8 plakjes.
21. Doe de sojasaus in een kommetje en geef bij de sushi als dipsausje.



Bron: [ah.nl](http://ah.nl)