



# すし

## Maki met tonijn

🕒 40 minuten

24 porties

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 200 g sushirijst
- 🍣 150 ml kraanwater
- 🍣 2 el rijstazijn
- 🍣 2 tl kristalsuiker
- 🍣 1 tl zeezout
- 🍣 100 g verse tonijnsteaks
- 🍣 2 tl wasabipasta
- 🍣 3 norivellen
- 🍣 4 el Japanse sojasaus

**MATERIAAL:** bamboe sushimatje, een lage schaal (geen metaal!).

### 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. Schep om en waaier koel met een waaier of krant.
11. Snijd de tonijn in plakjes van ½ cm breed, bestrijk elke plak dun met de wasabi.
12. Pak het bamboematje in met vershoudfolie.
13. Leg een norivel op het matje.
14. Bedek met ⅓ van de rijst, houd bovenaan een strookje vrij van 2 cm.
15. Leg ⅓ van de tonijn in het midden op de rijst en ⅓ van de veldsla ernaast.
16. Rol op met het matje.
17. Snijd de rol in 8 stukken met een nat scherp mes.
18. Maak nog meer rollen.
19. Serveer met de sojasaus.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)