



# すし Maki Sake (zalm)

🕒 90 minuten

30 porties

## DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 500 g sushirijst
- 🍣 600 ml kraanwater
- 🍣 4 tl kristalsuiker
- 🍣 6 el rijstazijn
- 🍣 2 tl zeezout
- 🍣 150 g verse zalmfilets
- 🍣 5 norivellen

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

## 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. Sprenkel de dressing erover.
10. Schep om en waaier koel met een waaier of een krant.
11. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
12. Snijd de zalm in lange repen van 1 cm breed.
13. Wikkel het bamboematje in vershoudfolie.
14. Leg een norivel op het matje.
15. Verdeel er met vochtige handen een laag rijst van 1 cm dik over, maar laat 2 cm aan de bovenzijde vrij.
16. Leg 1-2 repen zalm midden op de rijst en rol op met het matje.
17. Plak vast met water.
18. Maak zo nog 4 rollen.
19. Doop een scherp mes in heet water en snijd de rollen in 6 gelijke stukken.

**TIP 1:** Verwerk rauwe vis zo vers mogelijk en houd hem gekoeld tot gebruik.

**TIP 2:** Deze sushi wordt vaak geserveerd met sojasaus, wasabi en ingelegde gember.



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