



すし

Nigiri met garnalen

🕒 40 minuten

12 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 125 g sushirijst
- 🍣 150 ml kraanwater
- 🍣 1½ el rijstazijn
- 🍣 ½ mespunt zeezout
- 🍣 1 tl kristalsuiker
- 🍣 1 bosui
- 🍣 1 cm verse gember
- 🍣 12 verse cocktailgarnalen
- 🍣 ½ el wasabipasta
- 🍣 2 el sojasaus

MATERIAAL: 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. Sprengel de dressing erover.
10. Schep om en waaier koel met een waaier of krant.
11. Snijd de bosui, schil de gember en snijd in stukjes.
12. Meng de bosui en gember met de rijst.
13. Vorm met natte handen van 1 el rijst een ovaal.
14. Druk de rijst goed aan.
15. Verwijder de staartjes van de garnalen en bestrijk de garnalen aan 1 kant dun met wasabi.
16. Leg de garnalen op de rijst en druk iets aan.
17. Bewaar tot gebruik in de koelkast.
18. Doe de sojasaus in een kommetje en serveer als dipsaus bij de sushi.



Bron: ah.nl