



すし

Nigiri met haring

🕒 40 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 125 g sushi rijst
- 🍣 1½ el rijstazijn
- 🍣 1 tl suiker
- 🍣 1 mespunt zeezout
- 🍣 2 Hollandse Nieuwe haring
- 🍣 1 tl geraspte mierikswortel
- 🍣 1 el mayonaise
- 🍣 2 takjes peterselie

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 het staartje van de haringen en snijd elke haring in zes brede plakjes.
12. Roer de mierikswortel door de mayonaise en bestrijk één kant van de haringplakjes hiermee.
13. Verdeel de rijst in 16 porties en vorm elke portie tot ovaal.
14. Druk op elk bolletje rijst een plakje haring met de mayonaisekant naar beneden.
15. Leg de nigiri met de haring naar boven op een schaal.
16. Leg op elke haringplakje een plukje peterselie.



Bron: ah.nl