



すし

Nigiri met paddenstoelen

🕒 60 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 250 g sushirijst
- 🍣 7 el rijstazijn
- 🍣 3 kleine witte champignons, in flinterdunne plakjes
- 🍣 50 g wortel julienne
- 🍣 1 el sesamolie
- 🍣 2 el neutrale olie
- 🍣 4 shiitake, zonder steeltjes, bovenkant ingekerfd
- 🍣 4 oesterzwammen
- 🍣 2 el sojasaus + extra om erbij te serveren
- 🍣 ½ norivel, in 8 lange repen wit en zwart sesamzaad, voor erover
- 🍣 50 g gerookte zalm, in plakjes van 6x2 cm
- 🍣 ½ avocado, vruchtvlees in dunne plakjes
- 🍣 wasabi
- 🍣 ingelegde gember, om erbij te serveren

MATERIAAL: bamboe sushimatje

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Laat 15 minuten met deksel op de pan staan.
3. Los 1 tl zout op in 4 el rijstazijn.
4. Schep in een ondiepe schaal de rijst om met het azijnmengsel.
5. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
6. Schep intussen de champignonplakjes om met 2 el rijstazijn en de wortel met 1 el rijstazijn, de sesamolie en wat zout.
7. Laat beide 10 minuten marinieren.
8. Verhit de olie in een koekenpan en bak de shiitake en oesterzwammen in 5 minuten aan beide kanten goudbruin.
9. Blus af met de sojasaus en breng op smaak met peper.
10. Vorm met natte handen 12 blokjes van 1½x4 cm van de sushirijst.
11. Beleg 4 blokjes met wortel en een oesterzwam, omwikkel met een reepje nori en bestrooi met sesamzaadjes.
12. Beleg 4 blokjes met gerookte zalm en leg de plakjes gemarineerde champignon er dakpansgewijs op.
13. Omwikkel met een reepje nori.
14. Beleg de laatste blokjes met de reepjes avocado en een shiitake.
15. Serveer de nigiri met extra sojasaus, wasabi en ingelegde gember.

TIP: Bestrijk de rijstblokjes voordat je ze belegd met wat wasabi voor extra pit.

Bron: ah.nl

