



すし

Nigiri met zalm, garnalen en avocado

🕒 85 + 15 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 500 g sushirijst
- 🍣 600 ml kraanwater
- 🍣 6 el rijstazijn
- 🍣 2 tl zeezout
- 🍣 4 tl kristalsuiker
- 🍣 100 g verse zalmhaasjes
- 🍣 10 cocktailgarnalen
- 🍣 3 norivellen
- 🍣 90 g Hollandse garnalen
- 🍣 1 avocado
- 🍣 4 el sushigember
- 🍣 75 ml Japanse sojasaus

MATERIAAL: 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 het 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, laat vervolgens afkoelen.
7. Schep de rijst in een lage schaal (*geen metaal!*).
8. Sprenkel de dressing erover.
9. Schep voorzichtig om en waaier koel met een waaier of een krant.
10. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
11. Vorm met natte handen ca. 40 blokjes van de rijst van $1\frac{1}{2} \times 4$ cm.
12. Snijd het zalmhaasje in 10 dunne plakjes van $1\frac{1}{2} \times 4$ cm.
13. Leg de zalm op de rijstblokjes.
14. Verwijder de staartjes van de cocktailgarnalen, snijd ze in de lengte bijna doormidden en klap ze open.
15. Leg ze op een kwart van de rijstblokjes.
16. Knip 2 norivellen in repen van 2 cm breed en wikkel ze om 10 rijstblokjes.
17. Plak de uiteinden vast met wat water.
18. Verdeel er de Hollandse garnalen over.
19. Knip het overgebleven norivel in repen van een $\frac{1}{2}$ cm.
20. Snijd de avocado overlangs doormidden.
21. Verwijder de schil en pit en snijd het vruchtvlees in dunne plakjes op de maat van de blokjes rijst.
22. Leg ze op de rijst, wikkel de nori eromheen en plak vast met wat water.
23. Serveer de nigiri direct, met de ingelegde gember, sojasaus en eventueel wat wasabi.

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

TIP 2: Zet een bakje water op het aanrecht klaar voor je handen, als je de rijstblokjes maakt. Zo blijft de rijst niet aan je handen plakken.

Bron: ah.nl

