



すし

Nigiri zalm en komkommer

🕒 40 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 200 g sushi rijst
- 🍣 2 el rijstazijn
- 🍣 1 tl suiker
- 🍣 1 tl zeezout
- 🍣 3 el groene pesto
- 🍣 0 druppels tabasco
- 🍣 100 g gerookte zalmblokjes
- 🍣 1 bosuitje
- 🍣 ½ komkommer
- 🍣 2 el verse koriander

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. Strijk de rijst uit tot een rechthoekige plak met een grootte van 20 x 20 cm en ca. 1 cm dik.
11. Laat de rijst afkoelen.
12. Snijd met een nat mes de rijst in vierkantjes van 4 x 4 cm.
13. Leg de hapjes een stukje uit elkaar op een schaal.
14. Meng de pesto met tabasco naar smaak en bestrijk de rijsthapjes met deze saus.
15. Meng de zalmblokjes met de bosui en verdeel de zalm over de helft van de hapjes.
16. Halveer de komkommer, schrap de zaadjes er met een theelepeltje uit en snijd de komkommer in zo klein mogelijke blokjes.
17. Meng de koriander en zout naar smaak door de komkommer en verdeel de komkommer over de rest van de hapjes.
18. Bewaar de hapjes tot 30 minuten voor gebruik, afgedekt in de koelkast.

TIP: Met de toevoeging van pesto is dit een variatie op de klassieke sushi. U kunt de rijst in plaats van in vierkantjes snijden ook in rondjes uitsteken, gebruik hiervoor een ronde koeksteker.

Bron: ah.nl

