



おにぎり

Onigirazu met rivierkreeftjes & avocado

🕒 40 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 250 g sushirijst
- 🍣 3 el rijstazijn
- 🍣 50 g bietjes julienne
- 🍣 ½ komkommer
- 🍣 1 eetrijpe avocado
- 🍣 2 el mayonaise
- 🍣 1 tl wasabipasta
- 🍣 4 norivellen
- 🍣 100 g verse rivierkreeftjes
- 🍣 20 g rucola

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Roer ondertussen ⅓ van de azijn door de bietjes.
3. Snijd de komkommer in plakjes.
4. Snijd de avocado overlangs doormidden en verwijder de pit.
5. Schep met een lepel het vruchtvlees eruit en prak fijn met een vork.
6. Meng de avocado met de mayonaise en wasabipasta.
7. Laat de bietjes uitlekken in een vergiet.
8. Doe de rijst in een ruime schaal en roer de rest van de azijn erdoor.
9. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Verdeel in 8 porties.
10. Leg per sushisandwich een groot stuk vershoudfolie op het werkblad.
11. Leg hierop 1 norivel met een punt naar je toe.
12. Leg 1 rijstportie in het midden en maak er een vierkantje van 8 cm van.
13. Verdeel hier achtereenvolgens ¼ van de avocadopuree, ¼ van de rivierkreeftjes, ¼ van de rucola, ¼ van de komkommer en ¼ van de bietjes over.
14. Dek af met weer 1 rijstportie.
15. Vouw de punten van het norivel naar binnen tot een pakketje.
16. Gebruik eventueel wat water om de puntjes aan elkaar te plakken.
17. Vouw de vershoudfolie strak eroverheen en druk aan.
18. Maak zo nog 3 sushisandwiches.
19. Laat 5 minuten staan.
20. Halveer de sandwiches vlak voor serveren met een scherp mes diagonaal (je snijdt door de folie).
21. Verwijder de folie en serveer.

TIP: Zet een kommetje water neer. Gebruik eventueel steeds wat water om de rijst niet te veel aan je handen te laten plakken.

Bron: ah.nl

