



おにぎり

Onigirazu met zalm en kip

🕒 60 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 125 g sushirijst
- 🍣 1½ el rijstazijn
- 🍣 1 tl zeezout
- 🍣 1 tl kristalsuiker
- 🍣 4 norivellen
- 🍣 2 eetrijpe avocado's
- 🍣 5 el mayonaise
- 🍣 25 g slamelange rode biet
- 🍣 100 g groene aspergetips
- 🍣 100 g gerookte zalm
- 🍣 100 g gerookte kipfiletplakjes

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verwarm ondertussen de azijn met het zout en de suiker in een steelpan.
3. Roer tot het zout en de suiker zijn opgelost.
4. Schep de rijst voorzichtig in een ruime, lage schaal en sprenkel het azijnmengsel erover.
5. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
6. Knip ondertussen elk norivel in 4 vierkantjes.
7. Snijd de avocado's in de lengte doormidden.
8. Verwijder de pit en schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil en prak fijn.
9. Beleg 8 norivel-vierkantjes met de rijst, besmeer met 4 el mayonaise en verdeel de avocado erover.
10. Verdeel de sla over 4 van deze vierkantjes en beleg de 4 andere vierkantjes met de aspergetips.
11. Verdeel de zalm over de sla en de kipfilet over de aspergetips.
12. Besmeer de kipfilet met de rest van de mayonaise.
13. Dek af met de rest van de norivel-vierkantjes en druk licht aan.
14. Snijd schuin doormidden en snijd nogmaals schuin doormidden.
15. Verdeel over een serveerschaal.

TIP: Lekker met sojasaus en wasabi voor extra pit.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)