



おにぎり

Onigiri met shiitake en garnalen

🕒 30 minuten

12 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 100 g sushirijst
- 🍄 100 g shiitakes
- 🍬 3 el kristalsuiker
- 🍷 2 el Japanse sojasaus
- 🍷 2 el sherry
- 🍳 2 middelgrote eieren
- 🌿 1 mespunt wasabipoeder
- 🌿 4 takjes selderij
- 🍤 50 g Hollandse garnalen
- 🧈 1 el ongezouten roomboter
- 🍱 3 norivellen

MATERIAAL: koekenpannetje doorsnede ca. 15 cm

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snijd de shiitakes in plakjes.
3. Kook de shiitakes 2-3 minuten in de suiker, sojasaus en sherry.
4. Laat afkoelen.
5. Klop de eieren los met de wasabipoeder.
6. Knip de selderij fijn en roer het met de garnalen door het ei.
7. Verhit de boter in een kleine koekenpan.
8. Bak een dikke omelet van het ei en laat hem afkoelen.
9. Snijd de omelet in 6 stukken.
10. Verdeel de norivellen in vieren.
11. Verdeel de rijst in 12 porties.
12. Druk de porties rijst samen tot een ovaalvormig bolletje en leg op een norivel.
13. Verdeel de shiitakes over de helft van de porties rijst.
14. Verdeel de omelet over de andere porties.
15. Bewaar koel tot serveren.



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