



すし

Sushi Kimbap

🕒 40 + 50 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 20 g verse gember
- 🍷 2 tenen knoflook
- 🍷 1 middelgrote ui
- 🍷 2 el sojasaus
- 🍷 2 el donkere basterdsuiker
- 🍷 1 biefstuk
- 🍷 250 g sushirijst
- 🍷 2 el sesamololie
- 🍷 1 komkommer
- 🍷 100 g winterpeen
- 🍷 2 el mirin
- 🍷 4 el olijfolie mild
- 🍷 200 g verse spinazie
- 🍷 4 norivellen

MATERIAAL: bamboe sushimatje

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de gember, knoflook, ui, sojasaus en basterdsuiker met wat zwarte peper en evt. zout in de keukenmachine en pureer tot een gladde pasta.
2. Schep de marinade in een grote mengkom.
3. Snijd de biefstuk tegen de nerf in dunne plakjes.
4. Voeg de biefstuk toe aan de marinade, schep goed om en laat ca. 1 uur in de koelkast marineren.
5. Spoel ondertussen de rijst in een vergiet onder koud stromend water tot het water bijna helder is.
6. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Giet af, schep de sesamololie er met een houten lepel met luchtige bewegingen doorheen en laat de rijst afkoelen tot gebruik.
8. Snijd de rollen met een nat, scherp mes doormidden.
9. Snijd elke helft in 5 stukken.
10. Halveer de komkommer in de lengte; 1 helft gebruik je niet.
11. Verwijder de zaadlijst van de helft die je gebruikt.
12. Snijd de halve komkommer in 8 dunne repen, net zo lang als een norivel.
13. Rasp de winterpeen grof en meng met de mirin.
14. Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
15. Voeg de spinazie in delen toe en laat al omscheppend slinken.
16. Laat de spinazie goed uitlekken in een vergiet.
17. Druk het overtollige vocht eruit met een pollepel.
18. Verhit de rest van de olijfolie in dezelfde pan en bak de gemarineerde biefstukreepjes 2 minuten op hoog vuur.
19. Schep continu om.
20. Schep de biefstukreepjes op een bord en laat 5 minuten rusten.
21. Verhit de rest van de olijfolie in dezelfde pan en bak de gemarineerde biefstukreepjes 2 minuten op hoog vuur. Schep continu om.
22. Schep de biefstukreepjes op een bord en laat 5 minuten rusten.
23. Rol met behulp van het sushimatje in 1 beweging de onderkant van het norivel over de vulling.
24. Leg 1 norivel op het werkblad met de glanzende kant naar beneden.
25. Verdeel met natte handen een kleine handvol rijst gelijkmatig over het vel.
26. Houd de bovenste 2 cm vrij.
27. Verdeel $\frac{1}{4}$ van de biefstuk, $\frac{1}{4}$ van de spinazie, $\frac{1}{4}$ van de komkommer en $\frac{1}{4}$ van de peen over de gehele breedte.
28. Rol door tot het norivel de vulling en rijst helemaal omsluit.
29. Bestrijk de bovenste rand met een vinger met wat water om de norirol dicht te plakken.

TIP: Kimbap, of gimbap, wordt in tegenstelling tot Japanse sushi niet met wasabi en sojasaus gegeten.

VEGATIP: Liever vegetarisch? Vervang de biefstuk dan door in dunne plakken gesneden koningsoesterzwammen.

Bron: ah.nl

