



SUSHI

Sushi maki met rivierkreeftjes

🕒 75 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 200 g sushi rice
- 🍣 3 el rijstazijn
- 🍣 ½ tl zout
- 🍣 ½ tl kristalsuiker
- 🍣 ½ komkommer
- 🍣 ½ eetrijpe mango
- 🍣 4 norivellen
- 🍣 200 g verse rivierkreeftjes
- 🍣 2 el mayonaise

MATERIAAL: bamboe sushimatje

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verwarm de rijstazijn in een steelpan en los het zout en de suiker erin op.
3. Schenk het mengsel bij de nog warme rijst en schep om.
4. Laat op een bord afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Halveer ondertussen de komkommer in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd in de lengte in dunne reepjes.
6. Schil de mango en snijd in dunne reepjes.
7. Leg een norivel op het sushimatje en bedek gelijkmatig met een kwart van de rijst.
8. Laat 2 cm aan de bovenste rand vrij.
9. Leg in het midden van de rijst ¼ van de reepjes komkommer, ¼ van de mango en ¼ van de rivierkreeftjes.
10. Verdeel ¼ van de mayonaise over de vulling.
11. Rol de sushi strak op met behulp van het sushimatje. Maak zo ook de rest van de maki's.
12. Halveer elke maki en serveer.

TIP: Lekker met sojasaus en zeewiersalade. Het gerecht is dan niet meer glutenvrij.

Bron: ah.nl

