



すし

Sushi nigiri met zalmfilet

🕒 60 + 60 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 250 g sushirijst
- 🍣 75 ml rijstazijn
- 🍣 150 g gerookte zalmfilet
- 🍣 1 norivel
- 🍣 ½ komkommer
- 🍣 1 bakje tuinkers
- 🍣 1 el sesamzaad
- 🍣 2 tl wasabipaste
- 🍣 4 el mayonais

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Doe in een ruime schaal en roer de azijn erdoor.
3. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
4. Snijd de zalm in de breedte in dunne plakjes.
5. Knip het norivel in 24 stukjes.
6. Halveer de ongeschilde komkommer in de lengte en snijd in platte reepjes van ca. 3 x 1 x ½ cm.
7. Knip de tuinkers zo lang mogelijk af.
8. Leg per sushi een stuk vershoudfolie op het werkblad.
9. Leg hierop overlappend een stukje zalm, een stukje nori, een stukje komkommer en wat tuinkers.
10. Verdeel het sesamzaad erover.
11. Schep er 1 el rijst op.
12. Trek de folie er strak omheen, zodat een kleine bal ontstaat.
13. Draai de folie aan beide kanten dicht, zoals bij een snoepje.
14. Maak zo nog 23 ballen.
15. Meng de wasabi en mayonaise.
16. Verwijder de folie en serveer de sushiballen met de wasabimayo.



Bron: ah.nl