



すし Sushi Onigiri

🕒 90 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 el zonnebloemolie
- 🍴 300 g verse zalmfilets
- 🍴 40 g sushigember
- 🍴 3 bosuien
- 🍴 2 el sojasaus
- 🍴 5 el Japanse mayonaise
- 🍴 400 g sushi rijst
- 🍴 1 norivel

MATERIAAL: koekenpan, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de olie in een koekenpan en bak de zalm in ca. 6 minuten gaar, keer halverwege.
2. Laat 10 minuten afkoelen op een bord.
3. Snijd ondertussen de sushigember en bosuitjes flinterdun en doe in een mengkom.
4. Voeg de gebakken zalm toe en prak alles met een vork.
5. Voeg de sojasaus en mayonaise toe en schep om.
6. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
7. Bewaar tot gebruik afgedekt in de koelkast.
8. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
9. Schep de gekookte rijst in een ruime schaal en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
10. Verdeel de rijst en zalmvulling in 12 gelijke porties.
11. Leg een stuk vershoudfolie op het aanrecht en schep daar de helft van een portie rijst op.
12. Maak met je duim een kuiltje in het midden en schep er 1 el zalmvulling in.
13. Schep de andere helft van de rijstportie erop en vouw de vershoudfolie strak dicht.
14. Knijp het goed samen, zodat je een compacte bal krijgt.
15. Vorm de rijstbal vervolgens in een driehoek.
16. Haal de vershoudfolie van de onigiri.
17. Herhaal met alle porties rijst en zalmvulling.
18. Knip het norivel doormidden en knip beide helften in de breedte in 6 repen.
19. Vouw steeds 1 reep norivel om de onderkant van de rijstdriehoekjes.

TIP: Je kunt de onigiri tot 4 uur van tevoren maken. Verpak in vershoudfolie en bewaar in de koelkast. Handig voor onderweg of mee naar je werk.

Bron: ah.nl

