



SUSHI

Sushi terrine met spicy zalm

🕒 45 + 60 minuten

8 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 130 ml rijstazijn
- 🍴 1½ tl suiker
- 🍴 350 g sushirijst
- 🍴 1 komkommer
- 🍴 250 g zalm heel verse, sushikwaliteit
- 🍴 1 bosui fijngesneden
- 🍴 ¼ tl cayennepeper of meer naar smaak
- 🍴 1 cm gember geraspt
- 🍴 ½ citroen sap
- 🍴 1 avocado grote
- 🍴 3-4 norivellen*
- 🍴 2 el zwart sesamzaad
- 🍴 zalmeitjes om te versieren
- 🍴 Japanse mayonaise*
- 🍴 sushigember*
- 🍴 Japanse sojasaus

MATERIAAL: cakeblik 8x21cm, bakblik

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de rijstazijn met 1½ tl zout en de suiker.
2. Kook de sushirijst volgens beschrijving op de verpakking.
3. Snijd intussen de komkommer in de lengte doormidden en verwijder met een theelepel de zaadjes.
4. Snijd de helften in lange stukken van 10 cm en snijd die in lange, smalle repen.
5. Besprenkel royaal met zout en laat intrekken.
6. Snijd de zalm in piepkleine blokjes en meng met de bosui, cayennepeper en gember en breng op smaak met wat citroensap en zout.
7. Snijd de avocado in de lengte doormidden, verwijder de pit en snijd de helften in de lengte doormidden.
8. Pel de schil eraf en snijd het vruchtvlees in lange repen.
9. Besprenkel met citroensap.
10. Spreid de rijst uit op een bakblik en besprenkel met het azijnmengsel.
11. Schep luchtig door tot de rijst is afgekoeld.
12. Bekleed de cakevorm met ± 3 norivellen: bedek de bodem en lange wanden met 2 vellen.
13. Knip het derde vel doormidden en gebruik voor de kopse kanten. Laat de vellen goed overhangen.
14. Verdeel de rijst in 4 porties.
15. Schep een portie rijst in de vorm.
16. Maak je handen iets vochtig (zo plakt de rijst niet vast) en druk goed aan.
17. Verdeel er in de lengte de avocadoplakken over, bestrooi met 1 el sesamzaad en dek af met een tweede portie rijst.
18. Druk weer goed aan.
19. Verdeel de zalm erover en dek af met een laagje nori.
20. Verdeel er nog een portie rijst over en druk iets aan.
21. Spoel de komkommer goed af en dep droog.
22. Meng met de rest van het sesamzaad en verdeel in de lengte over de rijst.
23. Dek af met de rest van de rijst en druk goed aan.
24. Vouw de overhangende norivellen dicht en druk goed aan.
25. Laat in de koelkast ± 1 uur opstijven.
26. Stort de terrine op een schaal en versier met viseitjes. Serveer met de mayonaise, gember en sojasaus.

*Norivellen, Japanse mayonaise en sushigember koop je bij Aziatische winkels, natuurwinkels en sommige supermarkten.

TIP: Kan een dag van tevoren gemaakt worden.

Bron: deliciousmagazine.nl

