



SUSHI

Sushi terrine met zalm en biet

🕒 90 minuten

8 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 500 g sushirijst
- 🍣 1 tl fijne kristalsuiker
- 🍣 100 ml rijstazijn
- 🍣 ½ tl zout
- 🍣 200 g gekookte rode bietenblokjes
- 🍣 3 el mayonaise
- 🍣 1 el ingelegde gember
- 🍣 125 g warmgerookte zalmfilets
- 🍣 1 komkommer
- 🍣 5 norivellen
- 🍣 9 surimisticks
- 🍣 1 tl wasabipasta
- 🍣 50 g zeewiersalade
- 🍣 25 g wilde-zalmeitjes
- 🍣 1 tl zwart sesamzaad



MATERIAAL: staafmixer met hoge beker, cakevorm 30 cm, vershoudfolie, 2 spuitzakken met gladde spuitmond

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Doe de rijst in een lage wijde schaal en meng er de suiker en rijstazijn door.
3. Breng op smaak met het zout en laat ca 30 minuten afkoelen tot kamertemperatuur, verdeel daarna de rijst in 3 porties.
4. Doe ondertussen de bieten, de mayonaise en de ingelegde gember in een hoge beker en pureer met een staafmixer tot een zo glad mogelijke crème.
5. Breek de zalm in kleine stukjes, verwijder het vel.
6. Snijd ⅓ van de komkommer in repen van ½ cm.
7. De rest van de komkommer gebruik je later voor de roosjes.
8. Halveer 1 norivel.
9. Bestrijk alle vellen met een kwastje met wat water en bekleed de cakevorm.
10. Zorg dat de norivellen de bodem overlappen.
11. Laat ⅓ van de vellen een beetje over de rand van de cakevorm hangen, zodat je straks de cake kan bedekken.
12. Schep ⅓ van de afgekoelde sushirijst in de cakevorm.
13. Verdeel gelijkmatig over de bodem.
14. Druk goed aan en maak met een theelepel rondom een geul van 1 cm diep zodat de randen omhoog staan.
15. Verdeel de zalm over de rijst en druk goed aan.
16. Verdeel de repen komkommer over de zalm en druk weer goed aan en laat de randen vrij.
17. Bedek met ⅓ van de rijst, druk goed aan en maak weer omhoog staande randen.
18. Vul de rijstgeul met de bietencrème (houd 1 el achter) en de surimi-sticks, maar laat de randen vrij.
19. Bedek met de rest van de rijst, druk aan en strijk glad.
20. Vouw de losse norivellen over de rijst tot een pakketje en druk aan.
21. Dek af met vershoudfolie.
22. Zet iets zwaars zoals blikken bonen op de cake.
23. En zet voor minimaal 30 minuten in de koelkast.
24. Snijd de rest van de komkommer met een kaasschaaf in linten en halveer de helft van de linten in de lengte.
25. De zaadlijsten worden niet gebruikt.
26. Rol de plakken op tot roosjes.
27. Meng de rest van de mayo met de wasabipasta en schep in de spuitzak.
28. Schep ook de bietencrème in een spuitzak.
29. Leg een serveerschaal omgekeerd op de cake en keer om.
30. Versier de bovenkant van de cake met het zeewier, toefjes wasabi-mayonaise, toefjes bietencrème, komkommerrolletjes, zalmeitjes.
31. Bestrooi met het sesamzaad.

Bron: ah.nl