



SUSHI

Sushi van komkommer met zalmvulling

🕒 20 minuten

20 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 100 g gerookte zalm
- 🍣 1 norivel
- 🍣 1 el sushigember
- 🍣 100 g koelverse hüttenkäse
- 🍣 1 tl wasabipasta
- 🍣 2 komkommers
- 🍣 50 ml sojasaus

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de zalm zeer fijn.
2. Scheur het norivel in kleine stukken.
3. Snijd de sushigember fijn.
4. Meng de hüttenkäse met de wasabipasta, sushigember en 1 tl vocht van de sushigember (per 20 porties).
5. Schep de zalm en nori door het hüttenkäsemengsel.
6. Snijd de komkommer in plakken van 2 cm.
7. Verwijder met een vork de zaadlijsten uit elke plak, maar zorg dat de komkommerrand intact blijft. (steek de vork in de zaadlijsten en draai rond)
8. Vul de komkommers met het zalm-hüttenkäsemengsel.
9. Verdeel over een mooi bord en serveer met stokjes en de sojasaus.

TIP: Gooi de zaadlijsten niet weg, maar gebruik ze bijvoorbeeld voor in je smoothie of maak een Aziatische komkommerdressing! Meng hiervoor 150 g zaadlijsten met 1 el sesamololie, 1 el vissaus en 1 el limoensap in een hoge beker en pureer. Meng er 1 in ringetjes gesneden rode peper door.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)