



スシ

Sushi zalmburger

🕒 20 + 120 minuten

6 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 250 g sushirijst
- 🍣 60 ml rijstazijn
- 🍣 175 g verse biologische zalmfilet
- 🍣 3 cm verse gemberwortel
- 🍣 1 tl sesamolie
- 🍣 1 tl Japanse sojasaus
- 🍣 1 eetrijpe avocado
- 🍣 1 tl wasabi
- 🍣 2 tl zwart sesamzaad
- 🍣 6 vellen nori snack
- 🍣 50 g sushigember

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de avocado overlangs doormidden.
2. Verwijder de pit, schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil en snijd in ringen.
3. Snijd de zalmfilet zo klein mogelijk.
4. Schil en rasp de gemberwortel en meng samen met de sesamolie en de sojasaus door de zalm.
5. Kook de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Roer er de rijstazijn voor sushi door en laat 2 uur afkoelen.
7. Draai van de rijst met vochtige handen per persoon 2 balletjes.
8. Maak van de helft van de balletjes de onderste helften van de 'broodjes'.
9. Bestrijk met de wasabi.
10. Maak van de andere balletjes de bovenste helften van de 'broodjes', die een beetje bol moeten zijn aan de bovenkant.
11. Bestrooi met het sesamzaad.
12. Beleg de onderste helft van de rijstbroodjes met een velletje nori, een avocadoring en de gesneden zalm.
13. Verdeel de sushigember erover en dek af met de bovenste helft van het rijstbroodje.

TIP: Verwerk rauwe vis zo vers mogelijk en houd hem gekoeld tot gebruik.



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