



テマキ

Temaki makreel en zeekraal

🕒 45 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 125 g sushirijst
- 🍣 40 ml warme sushi-azijn + ± 100 ml om te blancheren
- 🍣 2 nori vellen, doormidden geknipt
- 🍣 1 tl geraspte mierikswortel + evt. extra voor erbij
- 🍣 ± 15 g zeekraal
- 🍣 ± 10 g worteljulienne
- 🍣 ± 10 g bietenjulienne
- 🍣 1 bosuitje in dunne reepjes van ± 8 cm
- 🍣 ½ makreelfilet, in reepjes van ± 8 cm
- 🍣 evt. sojasaus voor erbij

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Schep luchtig om met 40 ml warme sushi-azijn en ½ tl zout tot de rijst op kamertemperatuur is.
3. Leg ½ norivel met de doffe kant boven en leg een dun laagje rijst over de linker helft.
4. Laat ± ½ cm van de rand vrij.
5. Bestrijk de rijst met een diagonaal streepje geraspte mierikswortel, van linksboven naar rechtsonder.
6. Breng 100 ml azijn aan de kook en blancheer de zeekraal een paar seconden.
7. Spoel koud af en dep droog.
8. Leg diagonaal in het midden op de rijst wat zeekraal, wortel- en bietjulienne en reepjes bosui.
9. Laat linksboven iets uitsteken.
10. Houd de rechter onderhoek vrij.
11. Leg er een reep makreel op en dan weer wat wortel, biet, zeekraal en bosui.
12. Breng de linkeronderhoek van het norivel naar de rechterbovenhoek met rijst.
13. Rol de temaki verder op zodat je een puntzakje krijgt.
14. Maak het laatste randje nat met een beetje water en plak vast.
15. Of neem wat rijstkorrels om de temaki mee dicht te plakken.
16. Maak zo ook de andere 3 temaki's en serveer eventueel met wat extra mierikswortel en sojasaus.



Bron: deliciousmagazine.nl