



テマキ

Temaki met gerookte zalm

🕒 30 + 30 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 200 g sushirijst
- 🍣 2 el Japanse rijstazijn
- 🍣 1 el suiker
- 🍣 3 el mayonaise
- 🍣 ½ tl wasabi
- 🍣 4 nori-vellen
- 🍣 ½ komkommer (in dunne reepjes)
- 🍣 ½ avocado (in reepjes)
- 🍣 16 sprietjes bieslook
- 🍣 4 plakjes gerookte zalm (in 8 stukken)
- 🍣 sojasaus (voor erbij)

MATERIAAL: een lage schaal (geen metaal!)

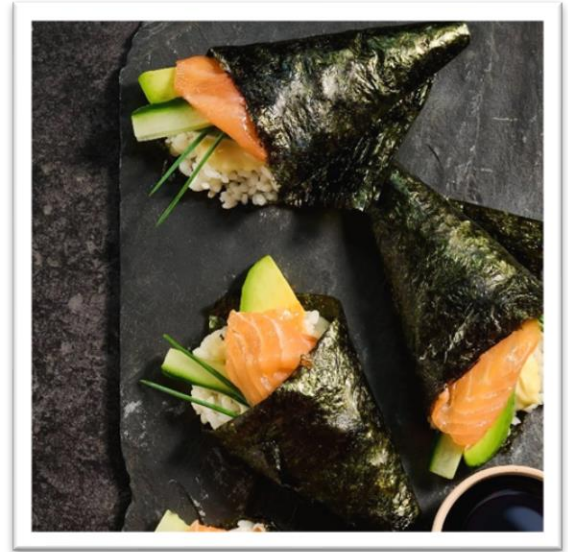
ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Spoel de rijst af en doe in een pan met 250 ml koud water.
2. Breng op een hoge stand al roerend aan de kook.
3. Laat 2 minuten koken.
4. Zet de warmtebron laag en laat afgedekt 15 minuten zachtjes koken tot al het vocht is opgenomen.
5. Neem van de warmtebron.
6. Leg een theedoek tussen pan en deksel om condens op te nemen.
7. Laat de rijst nog 15 minuten staan.
8. Verwarm de rijstazijn met de suiker tot deze is opgelost en voeg een snuf zout toe.
9. Meng de rijst met de azijn en spreid wat uit zodat het snel kan afkoelen, gebruik geen metalen schaal!.
10. Roer de mayonaise en wasabi door elkaar.

Bereiden

11. Knip de norivellen in de lengte door en leg in de breedte voor je op het werkvlak.
12. Bedek de helft van het vel met een flinke lepel rijst en 1 theelepel wasabi-mayo.
13. Leg een reepje komkommer en avocado, 2 sprietjes bieslook en een stukje zalm schuin richting de rechter bovenhoek van de rijst.
14. Rol vanuit de rechteronderhoek de nori over de vulling heen.
15. Rol verder tot een puntzakje waaruit de vulling aan de bovenkant zichtbaar blijft.
16. Serveer de sushi direct met sojasaus en naar smaak extra wasabi.



Bron: boodschappen.nl