



テマキ

Temaki met pikante garnaal

🕒 30 minuten

8 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 200 g sushirijst
- 🍣 8 grote garnalen (gekookt)
- 🍣 chilipepervlokken
- 🍣 1 el sesamolie
- 🍣 ¼ komkommer
- 🍣 1 avocado
- 🍣 2 el mayonaise
- 🍣 1 mespunt wasabi
- 🍣 4 nori-vellen

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat uitgespreid op een schaal afkoelen.
2. Schep de garnalen om met een flinke snuf chilipeper, een snufje zout en de sesamolie.
3. Zet afgedekt in de koelkast.
4. Snijd de komkommer in 8 lange repen en snijd de avocado in 8 gelijke plakken.
5. Roer de mayonaise los met de wasabi.
6. Knip de norivellen doormidden en leg ze horizontaal op het werkvlak.
7. Verdeel aan de linkerkant van elk vel een laagje rijst en bestrijk dit met de wasabi-mayonaise.
8. Leg hierop een garnaal, een reepje komkommer en een plakje avocado.
9. Vouw de nori over de vulling verder schuin op tot een puntzakje.
10. Maak het laatste randje van de nori vochtig en leg de sushi met de naad naar beneden op een schaal.
11. Maak zo nog 7 stuks.

TIP: Vervang de wasabi in dit recept door scherpe mosterd of geraspte mierikswortel.



Bron: boodschappen.nl