



テマキ

Temaki met rosbeef en garnalen

🕒 65 + 90 minuten

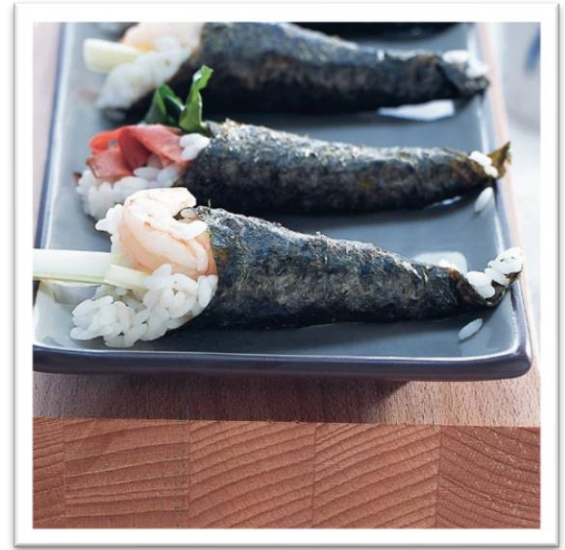
10 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 250 g sushirijst
- 🍣 3 eetlepels rijstazijn
- 🍣 1 eetlepel suiker
- 🍣 2 theelepels zout
- 🍣 3 stengels bleekselderij
- 🍣 100 g rosbeef
- 🍣 ½ zakje waterkers
- 🍣 1 bakje cocktailgarnalen
- 🍣 1 pakje nori-vellen
- 🍣 1 eetlepel wasabipasta
- 🍣 4 eetlepels Japanse sojasaus

ZO MAAK JE HET:

1. Sushirijst koken volgens gebruiksaanwijzing.
2. In kommetje rijstazijn, suiker en zout door elkaar roeren.
3. Al omscheppend met spatel rijst besprenkelen met azijnmengsel.
4. Rijst helemaal laten afkoelen.
5. Bleekselderij schillen met dunschiller, in stukken van ca. 5 cm snijden en stukken in dunne reepjes snijden.
6. Rosbeef in reepjes snijden.
7. Blaadjes waterkers van takjes plukken.
8. Van 10 cocktailgarnalen staartje verwijderen.
9. Nori-vellen uitspreiden en diagonaal 'reepje' rijst erover verdelen, randen vrijhouden.
10. Randen dun bestrijken met wasabipasta.
11. Op 5 nori-vellen elk 3 cocktailgarnalen (telkens 1 garnaal met staartje naar boven) en reepjes bleekselderij leggen.
12. Op andere 5 vellen reepjes rosbeef en blaadjes waterkers leggen.
13. Nori-vellen tot hoorntjes oprollen, vulling mag er aan één kant wat uitsteken.
14. Op schaal leggen.
15. Sojasaus als dipsaus in schaal erbij geven.
16. Direct serveren.



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