



# テマリ

## Temari met gerookte zalm

🕒 20 minuten

4 porties

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 170 gram sushiijst
- 🍣 4 el Japanse rijstazijn
- 🍣 1 el suiker
- 🍣 ½ lente-/bosui (in ringetjes)
- 🍣 1 cm verse gember (geschild, geraspt)
- 🍣 4 plakken gerookte zalm
- 🍣 1 nori-vel

#### voor de saus

- 🍣 4 el sojasaus
- 🍣 1 tll citroensap
- 🍣 1 tl sinaasappelsap
- 🍣 1 tl limoensap

**MATERIAAL:** vershoudfolie, koekjessteker (3 cm ø)

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de sushiijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verwarm de azijn met de suiker tot de suiker is opgelost.
3. Maak een paar kuiltjes in de nog warme rijst en giet de azijn erbij.
4. Dek af met folie.
5. Hak de bosui en de gember samen tot een fijne pasta.
6. Steek uit elke plak zalm 4 rondjes met een kleine steker of glaasje.
7. Rol circa 16 balletjes van de rijst.
8. Beleg de balletjes met de zalmrondjes.
9. Leg zo'n temari op een stuk folie en vouw het eromheen.
10. Draai het uiteinde vast om de zalm extra strak om de rijst te vormen en verwijder het folie.
11. Meng de ingrediënten voor de saus.
12. Snijd of knip 32 reepjes van circa 3 mm breed van het norivel.
13. Kruis steeds 2 reepjes nori om elk rijstballetje, snijd de overlap af.
14. Garneer de temari met een klein beetje gemberpasta in het midden van het kruis.
15. Serveer op kamertemperatuur met de citrus-sojasaus.

**TIP:** Andere toppings die je kan gebruiken zijn, plakjes rauwe zalm, plakjes rauwe tonijn, een halve avocado, een halve komkommer, een kleine wortel, 2 radijsjes, 1 kleine rode biet, mini partje citroen.

**Bron:** [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)

