



スシ

Urumaki met tonijn en komkommer

🕒 90 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 500 g sushirijst
- 🍣 600 ml kraanwater
- 🍣 2 el sesamzaad
- 🍣 4 tl kristalsuiker
- 🍣 6 el rijstazijn
- 🍣 2 tl zeezout
- 🍣 100 g verse tonijnsteaks
- 🍣 1 komkommer
- 🍣 3 norivellen
- 🍣 4 plakjes ingelegde gember
- 🍣 4 el sojasaus
- 🍣 2 el wasabipaste

MATERIAAL: bamboe sushimatje, een lage schaal (geen metaal!).

ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de rijst af in een zeef.
2. Laat de rijst 10 minuten staan in een pan met dikke bodem.
3. Voeg water toe en breng aan de kook.
4. Kook met de deksel op de pan 2 minuten op hoog, 5 minuten op middelhoog en 12 minuten op laag vuur.
5. Zet het vuur uit, neem de deksel van de pan en dek de pan af met een schone theedoek, doe de deksel weer op de pan en laat 15 minuten staan.
6. Verwarm de azijn, het zout en de suiker in een steelpan en roer tot het zout en de suiker zijn opgelost en laat vervolgens afkoelen.
7. Schep de rijst in een lage schaal (*geen metaal!*).
8. Sprenkel de dressing erover.
9. Schep om en waaier koel met een waaier of krant.
10. Snijd de tonijn in repen van 1 cm breed.
11. Halveer de komkommer in de lengte.
12. Verwijder met een theelepel de zaadlijsten.
13. Snijd in de lengte in 4 repen.
14. Knip 3 norivellen doormidden en leg een ½ vel op het matje.
15. Verdeel er een laagje rijst over.
16. Bestrooi met sesamzaad en keer om zodat de nori boven ligt.
17. Leg er een reep komkommer op en reepje tonijn naast.
18. Rol op met het matje.
19. Snijd de rol, met een nat scherp mes, in 6 stukken.
20. Maak zo nog 5 rollen.
21. Serveer met sojasaus, wasabi en ingelegde gember.



Bron: ah.nl