



SUSHI

Sushi maki met komkommer

🕒 35 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 250 g sushirijst
- 🍣 3 el rijstazijn
- 🍣 3 tl suiker
- 🍣 2 tl zout
- 🍣 ½ bio komkommer
- 🍣 1 avocado
- 🍣 2 el sesamzaad
- 🍣 5 norivellen
- 🍣 2 tl wasabipasta
- 🍣 100 ml sojasaus
- 🍣 2 el sushigember

MATERIAAL: bamboe sushimatje

ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de rijst in een vergiet onder koud stromend water tot dit bijna helder is.
2. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Verwarm ondertussen in een pannetje de rijstazijn met de suiker en het zout tot de suiker en het zout zijn opgelost.
4. Giet de rijst af, schep het azijn-suiker-mengsel er met een houten lepel met luchtige bewegingen doorheen en laat de rijst 10 minuten afkoelen.
5. Halveer de komkommer in de lengte en snijd een kwart ervan in 5 lange repen.
6. De rest van de reepjes wordt niet gebruikt.
7. Snijd de avocado overlangs doormidden.
8. Verwijder de pit, schep het vruchtvlees uit de schil en snijd in plakjes van een ½ cm.
9. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster hierin het sesamzaad op middelhoog vuur in 5 minuten goudbruin.
10. Laat afkoelen.
11. Leg een norivel op het werkblad, met de glanzende kant naar beneden.
12. Verdeel met natte handen een kleine handvol rijst gelijkmatig over het vel.
13. Houd de bovenste 2 cm vrij.
14. Bestrooi met wat geroosterde sesam.
15. Verdeel 1 reepje komkommer en 3 plakjes avocado over de gehele breedte.
16. Rol met behulp van het sushimatje in 1 beweging de onderkant van het norivel over de vulling.
17. Rol door tot het norivel de vulling en rijst helemaal omsluit.
18. Bestrijk de bovenste rand met een vinger met wat water om de norirol dicht te plakken.
19. Herhaal met de andere norivellen.
20. Snijd de rollen met een nat, scherp mes doormidden.
21. Snijd elke helft in 5 stukken.
22. Serveer met kleine dotjes wasabipasta, sojasaus en sushigember ernaast en eet met stokjes.

TIP: Wil je sushi traditioneel eten, zoals de Japanners dat doen? Eet de sushigember dan los (om je smaakpalet te neutraliseren) en dip ook niet de hele sushi in sojasaus (dit overheerst de andere smaken te veel). Wasabi hoort officieel in sushi. Op die manier kan de sushi-chef precies doseren hoeveel wasabi hij wil dat zijn gasten eten. Wij serveren het er toch naast, omdat het dan aan te passen is aan ieders smaak.

Bron: ah.nl

