



# SUSHI

## Sushi met koningsoesterzwammen

🕒 45 minuten

4 porties

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 300 g sushirijst
- 🍣 3 el rijstazijn
- 🍣 3 tl kristalsuiker
- 🍣 2 tl zout
- 🍣 70 g koningsoesterzwammen
- 🍣 2 el zonnebloemolie
- 🍣 1 el vegan mayonaise
- 🍣 1 el sriracha
- 🍣 100 ml sojasaus
- 🍣 4 radijsjes
- 🍣 ½ komkommer
- 🍣 1 avocado
- 🍣 5 norivellen
- 🍣 2 el sushigember

**MATERIAAL:** bamboe sushimatje

### ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de rijst in een vergiet onder koud stromend water tot bijna helder.
2. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Verwarm ondertussen in een steelpan de rijstazijn met de suiker en het zout tot de suiker en het zout zijn opgelost.
4. Giet de rijst af, schep het azijn-suikermengsel er met een houten lepel met luchtige bewegingen doorheen en laat de rijst 10 minuten afkoelen.
5. Snijd ondertussen de koningsoesterzwammen in de lengte doormidden.
6. Snijd beide helften in lange, dunne plakken.
7. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de oesterzwammen in ca. 3 minuten goudbruin.
8. Schep ze uit de pan in een kom en roer er de vegan mayonaise, de sriracha en 1 el sojasaus door.
9. Laat afkoelen.
10. Was de radijs en snijd ze doormidden.
11. Snijd de helften in dunne plakjes.
12. Halveer de komkommer in de lengte verwijder de zaadlijsten.
13. Snijd de komkommer in dunne repen, zo lang als een norivel.
14. Snijd de avocado overlangs doormidden.
15. Verwijder de pit, schep het vruchtvlees uit de schil en snijd in plakken van een ½ cm.
16. Leg 1 norivel op het werkblad, met de glanzende kant naar beneden.
17. Verdeel met natte handen een kleine handvol rijst gelijkmatig over het vel.
18. Houd de bovenste 2 cm vrij.
19. Verdeel 2 reepjes komkommer en 2 plakjes avocado over de gehele breedte.
20. Rol met behulp van het sushimatje in 1 beweging de onderkant van het norivel over de vulling.
21. Rol door tot het norivel de vulling en rijst helemaal omsluit.
22. Bestrijk de bovenste rand met een vinger met wat water om de norirol dicht te plakken.
23. Doe met het volgende norivel hetzelfde, maar vul de sushi met 4 reepjes koningsoesterzwam.
24. Beleg de oesterzwam met radijs en rol op.
25. Ga zo door tot de norivellen en de vullingen op zijn.
26. Snijd de rollen met een nat, scherp mes doormidden.
27. Snijd elke helft in 5 stukken.
28. Serveer met sojasaus en sushigember ernaast en eet met stokjes.

**TIP:** Hoewel sriracha geen Japans ingrediënt is, gebruiken we het in deze vegan sushi wel om de koningsoesterzwammen snel veel smaak te geven.

