



すし

Futo Maki met tofu

🕒 30 + 20 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 200 g sushirijst
- 🍣 4 el bietensap
- 🍣 2 el Japanse rijstazijn
- 🍣 2 el zonnebloemolie
- 🍣 200 g tofu
- 🍣 4 nori-vellen (gehalveerd)
- 🍣 2 avocado's (in repen)
- 🍣 ¼ komkommer (zonder zaadjes, in dunne repen)
- 🍣 1 el verse gember (geraspt)
- 🍣 **voor de saus**
- 🍣 8 el sojasaus
- 🍣 2 el geraspte mierikswortel (potje)
- 🍣 1 el verse gember (geraspt)
- 🍣 1 limoen (sap)

MATERIAAL: bamboe sushimatje, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Voeg het bietensap en de azijn toe en roer kort door.
3. Laat de rijst helemaal afkoelen.
4. Snijd de tofu in repen van 1 cm.
5. Verhit de olie en bak hierin de tofu aan twee kanten goudbruin.
6. Bedek een velletje nori met rijst en zorg dat het hele vel bedekt is.
7. Keer het vel om en leg met wat rijst naar beneden op een met folie bedekt (sushi)matje.
8. Beleg in de lengte met nog wat rijst, een reepje tofu, avocado, komkommer en een beetje gember.
9. Leg er nog een vel nori op en rol de sushi op.
10. Snijd de rol in stukjes van circa 2 cm.
11. Herhaal met de rest van de ingrediënten.
12. Meng de ingrediënten voor de saus en serveer de sushi met deze mierikswortel-gembersaus.



Bron: boodschappen.nl