



SUSHI

Sushi rode kool en avocado

🕒 45 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 125 g sushi rijst
- 🍣 3 el rijstazijn
- 🍣 ½ el arachideolie
- 🍣 45 g pittige tofu reepjes
- 🍣 50 g rode kool
- 🍣 ½ snoepkomkommer
- 🍣 ¼ eetrijpe mango
- 🍣 ½ eetrijpe avocado
- 🍣 ¼ tl gemalen kurkuma (koenjit)
- 🍣 2 norivellen
- 🍣 2 el sojasaus

MATERIAAL: bamboe sushimatje

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Doe de rijst in een lage, wijde schaal en meng ⅓ van de rijstazijn erdoor.
3. Laat 15 minuten afkoelen tot kamertemperatuur.
4. Verhit ondertussen de olie in een koekenpan en bak de tofureepjes 5 minuten op middelhoog vuur.
5. Snijd de rodekool in flinterdunne reepjes en meng met de rest van de rijstazijn.
6. Halveer de snoepkomkommer in de lengte en snijd in dunne reepjes.
7. Schil de mango en snijd in dunne reepjes.
8. Snijd het vruchtvlees van de avocado in plakken van een ½ cm.
9. Meng de helft van de rijst met de kurkuma.
10. Leg de helft van de norivellen op het werkblad met de glanzende kant naar beneden.
11. Verdeel met natte handen de kurkumarijst gelijkmatig over de 2 vellen.
12. Houd de bovenste 2 cm vrij.
13. Verdeel de mango, komkommer en de helft van de avocado over de gehele breedte.
14. Rol met behulp van het sushimatje in 1 beweging de onderkant van het norivel over de vulling.
15. Rol door tot het norivel de vulling en rijst helemaal omsluit.
16. Bestrijk de bovenste rand met een vinger met wat water om de norirol dicht te plakken.
17. Herhaal dit ook met de witte rijst en de rodekool, tofu en de rest van de avocado.
18. Snijd elke rol sushi in 8 stukken en verdeel in een kerstboomvorm of cirkel op een schaal.
19. Serveer met de sojasaus.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)