



すし

Nigiri met avocado en pinda

🕒 65 minuten

18 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 250 g sushirijst
- 🍣 2 el misopasta
- 🍣 1½ el rijstazijn
- 🍣 2 tl fijne kristalsuiker
- 🍣 1 el water
- 🍣 4 el sesamzaad
- 🍣 1 eetrijpe avocado
- 🍣 2 salade-ui
- 🍣 40 g pindastukjes
- 🍣 1 norivel
- 🍣 4 el sojasaus

MATERIAAL: vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Doe in een ruime schaal en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
3. Meng de misopasta met de mirin, suiker en het water tot een dressing.
4. Meng de afgekoelde rijst met het sesamzaad en de helft van de misodressing.
5. Snijd de avocado in de lengte doormidden.
6. Verwijder de pit, schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil en prak fijn.
7. Snijd de salade-uitjes in dunne ringen.
8. Schep de avocado met $\frac{3}{4}$ van de salade-ui en de pindastukjes door de rest van de dressing.
9. Verdeel de rijst in 18 gelijke porties.
10. Leg een ruim stuk vershoudfolie in een kopje.
11. Schep er 1 portie rijst in, verdeel met natte handen over de zijkant van het kopje en schep er een $\frac{1}{2}$ el van het avocadomengsel in.
12. Trek de folie hier zo strak omheen, dat de rijst over de vulling heen valt en een balletje ontstaat.
13. Draai de folie dicht en druk het balletje aan.
14. Neem uit de folie, leg apart en maak zo de rest van de balletjes.
15. Dat kan steeds met hetzelfde stuk vershoudfolie.
16. Knip het norivel in 9 repen van 1½ cm dik en halveer de repen in de breedte.
17. Wikkel steeds een stukje nori om de rijstballetjes en verdeel over een schaal.
18. Voeg de rest van de salade-ui toe aan de sojasaus en serveer bij de gevulde rijstballetjes.



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