



おにぎり

V Onigirazu met ei en wortel

🕒 55 minuten

4 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 150 g sushirijst
- 🍣 2 bosuitjes
- 🍣 1 el olie
- 🍣 4 middelgrote eieren
- 🍣 1 el sojasaus
- 🍣 ½ komkommer
- 🍣 125 g grote winterpenen
- 🍣 3 el rijstazijn
- 🍣 100 g radijsjes
- 🍣 30 g wasabi-bollen (snack)
- 🍣 1 norivel
- 🍣 1 blad baby romainesla
- 🍣 4 el mayonaise

MATERIAAL: koekenpan (∅ 20 cm)

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snijd ondertussen de bosui fijn. Verhit de olie in een koekenpan en bak de bosui 1 minuut op middelhoog vuur.
3. Klop de eieren los met de sojasaus, wat peper en eventueel zout.
4. Schenk het eimengsel over de bosui, roer door en verdeel gelijkmatig over de pan.
5. Doe de deksel op de pan en laat 8 minuten op laag vuur garen.
6. Schil ondertussen de komkommer en winterpeen in dunne linten.
7. Doe in aparte bakjes en meng door beide 1 el rijstazijn.
8. Snijd de radijs in plakken.
9. Hak de wasabi-bollen grof.
10. Doe de rijst in een ruime schaal en roer 2 el rijstazijn erdoor.
11. Laat afkoelen tot kamertemperatuur, dit duurt ca. 20 minuten.
12. Schep af en toe om.
13. Verdeel de rijst in 8 gelijke porties.
14. Knip 1 norivel vanaf het midden van de onderkant in tot de helft.
15. Beleg linksboven en rechtsboven elk met 1 portie sushirijst in vierkantjes en besmeer de rijst met ¼ van de mayonaise.
16. Leg 1 slablaadje, ¼ van de radijs, ¼ van de komkommer- en winterpeenlinten linksonder op het norivel.
17. Bestrooi met ¼ van de wasabi-bollen.
18. Snijd de omelet in 4 punten (driehoeken) en leg 1 punt rechtsonder op het norivel.
19. Vouw het norivel dicht: begin linksonder en vouw het stuk waar de omelet ligt naar boven over de rijst (linksboven) heen.
20. Vouw linksboven naar rechts en rechtsboven weer naar beneden.
21. Druk een beetje aan en snijd diagonaal door.
22. Snijd eventueel de zijkanten bij.
23. Maak zo nog 3 porties.



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