



SUSHI

Sushi terrine komkommer biet vega

🕒 90 minuten

8 porties

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 500 g sushirijst
- 🍣 100 ml rijstazijn
- 🍣 1 tl kristalsuiker
- 🍣 ½ tl zout
- 🍣 1 tl kurkuma
- 🍣 2 el bietensap
- 🍣 2 avocado's
- 🍣 6 el vegan mayonaise
- 🍣 2 el ingelegde gember
- 🍣 ½ komkommer
- 🍣 5 norivellen
- 🍣 50 g koelverse sojabonen
- 🍣 50 g zeewiersalade
- 🍣 2 el sesamzaad
- 🍣 3 tl sriracha

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker, broodbak- of cakevorm (30cm, ingevet), bakkwastje, vershoudfolie, kaasschaaf, spuitzakken met gladde spuitmond

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de rijst in een vergiet en spoel af totdat het water bijna helder is.
2. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Verwarm ondertussen de rijstazijn met de suiker en het zout in een steelpan op middelhoog vuur tot de suiker en het zout zijn opgelost.
4. Verdeel de rijstazijn in 3 delen in lage schaaltes.
5. Meng de kurkuma door ⅓ van de rijstazijn.
6. Meng het bietensap door ⅓ van de rijstazijn.
7. Verdeel de rijst over 3 kommen.
8. Meng de kurkuma-azijn luchtig door ⅓ van de rijst.
9. Meng de bietenazijn luchtig door ⅓ van de rijst.
10. Meng de rest van de azijn luchtig door de rest van de rijst.
11. Laat in 30 minuten afkoelen tot kamertemperatuur.
12. Halveer ondertussen de avocado's in de lengte.
13. Verwijder de pit en schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil.
14. Doe de avocado, de helft van de mayonaise en de helft van de ingelegde gember in een hoge beker en pureer met de staafmixer tot een zo glad mogelijke crème.
15. Snijd ⅓ van de halve komkommer in repen van een halve cm.
16. De rest van de komkommer gebruik je later voor roosjes.
17. Halveer 1 norivel in de breedte.
18. Bestrijk alle vellen met het bakkwastje met wat water en bekleed de cakevorm.
19. Zorg dat de norivellen overlappen en de bodem bedekken.
20. Laat ⅓ van de vellen een beetje over de rand van de cakevorm hangen, zodat je straks de cake kan bedekken.
21. Schep de afgekoelde gele sushirijst in de cakevorm.
22. Verdeel gelijkmatig over de bodem.
23. Druk goed aan en maak met een theelepeltje rondom een geul van 1 cm diep zodat de randen omhoog staan.
24. Verdeel de repen komkommer en de helft van de sojabonen over de rijst en druk goed aan.
25. Laat de randen vrij.
26. Bedek met de witte rijst, druk goed aan en maak weer omhoog staande randen.
27. Vul de rijstgeul met de avocado-crème (hou 1 el achter, per terrine) en de helft van de zeewiersalade.
28. Laat de randen vrij.
29. Bedek met de rode rijst, druk aan en strijk glad.
30. Vouw de losse norivellen over de rijst tot een pakketje en druk aan.



31. Dek af met vershoudfolie.
32. Zet iets zwaars zoals blikken bonen op de cake.
33. En zet minimaal 30 minuten in de koelkast.
34. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster het sesamzaad 3-4 minuten tot goudbruin.
35. Meng er een snufje zout door en plet met het lemmet van een mes op een snijplank tot een grof mengsel (of doe dit in een vijzel), dit mengsel heet gomasio.
36. Snijd de rest van de komkommer met een kaasschaaf in linten en halveer de helft van de linten in de lengte.
37. De zaadlijsten worden niet gebruikt.
38. Rol de plakken op tot roosjes.
39. Schep de avocado-crème in een spuitzak.
40. Meng de sriracha door de rest van de mayonaise en schep in een tweede spuitzak.
41. Leg een serveerschaal omgekeerd op de cake en keer om.
42. Versier de bovenkant van de cake met de rest van de zeewiersalade, de rest van de gember, toefjes srirachamayo, toefjes avocado-crème, de rest van de sojaboontjes en komkommerrolletjes.
43. Bestrooi met de gomasio.

TIP: Lekker met wasabi, dan is het gerecht niet meer vegan. Juist minder pittig? Gebruik dan 1 tl paprikapoeder in plaats van sriracha.

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