

Sushi

Ingrediënten

500 g sushirijst
3 dl water
2 elpl sushiazijn ((recept zie
onderstaande))
6 geroosterde nori vellen
1 komkommer
100 g zalm
100 g tonijn
1 ei
1 wasabi
1 sojasaus
0 ingelegde gember
1 tlpl boter

Bereidingswijze

- Bereiding sushiazijn:
 - * Meng 2 el rijstazijn, 1 el suiker en 1/4 tl zout
 - * Zet op een laag vuur tot de suiker en het zout zijn gesmolten.
 - * Laat afkoelen.
- Was de sushirijst in een vergiet onder koud stromend water tot het water helder is. Laat hem uitlekken en doe hem in een pan met het water.
- Zet de rijst op een laag vuur en laat de rijst gedurende 10 minuten pruttelen. Draai het vuur uit en laat de rijst 15 minuten staan.
- Doe de hete rijst in een grote, niet-metalen kom en spatel er de sushiazijn voorzichtig onder. Roer zeker niet te lang anders breken de rijstkorrels.
- Snij de komkommer in reepjes van 1cm op 1cm en

Sushi

besprenkel hen lichtjes met zout. Laat even inwerken en dep nadien droog.

- Omelet: Smelt 1 tl boter in een tefalpan en voeg het losgeklopte ei eraan toe. Laat de omelet rustig bakken aan één kant en draai vervolgens om (zoals flensjes). Laat de omelet afkoelen en snij deze dan in reepjes van +/- 1 cm breed.

- Snij de tonijn en de zalm ook in reepjes van 1 cm op 1 cm.

- Sushi rollen:

* Neem een bamboematje en leg er een stuk versheidsfolie op

* Leg het norivelletjes op de versheidsfolie met de glanzende kant naar beneden.

Sushi

* Verdeel er wat afgekoelde sushirijst over. Laat 1 cm van de onderkant vrij.

* Leg de tonijn of zalm en/of komkommer, omelet +/- 2,5 cm van de bovenrand op de rijst.

* Rol de rijst met nori met behulp van de versheidsfolie (let er wel op dat de folie niet tussen de rijst komt)

* Leg de sushirollen +/- 10 minuten in de koelkast en snij in rolletjes van 4 Å 5 cm.

Verschillende soorten sushi:

- Sushi met zalm en omelet;
- sushi met tonijn en wasabi;
- sushi met komkommer en omelet;
- sushi met maanzaad en tonijn;
- sushi met zalm, rucola en pesto van basilicum;

Sushi

- ...

Men kan heel veel soorten sushi maken, uittesten is de boodschap!