



Sushi



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

250 gram sushirijst (Blue Dragon)
4 eetlepels rijstazijn (japans, Blue Dragon)
2 eetlepels suiker
1 eetlepel zout
1/4 komkommer
100 gram zalmfilets (zonder vel)
6 norivellen (Blue Dragon)
6 pasta voor wasabi (Blue Dragon)
sojasaus
1 gember (voor sushi, Blue Dragon)

Bereidingswijze

- 1.** Was de rijst 1 keer, spoel goed na en laat uitlekken.
- 2.** Doe de rijst in een kookpot en voeg 1,5 deel water toe. Breng aan de kook en laat 15 minuutjes zachtjes doorkoken. Neem de pot van het vuur en laat de rijst, zonder het deksel af te nemen, nog 15 minuten trekken.
- 3.** Verwarm de Japanse rijstazijn tot hij lauw is. Roer er achtereenvolgens de suiker en het zout onder tot alles opgelost is. Laat de sushiazijn afkoelen.
- 4.** Schep de rijst in een wijde schaal en overgiet met de sushiazijn. Schep voorzichtig om. Stop met mengen als de rijst begint te plakken. Breng de rijst zo snel als mogelijk op kamertemperatuur.
- 5.** Snij de komkommer middendoor, verwijder de zaadjes, snij het vruchtvlees in reepjes.
- 6.** Snij de zalmfilet in fijne repen.
- 7.** Leg een norivel – met de doffe kant naar boven - op het sushimatje.



- 8.** Schep de rijst op het norivel en duw plat met natte vingers. Blijf enkele centimeters van de boven- en onderrand.
- 9.** Leg over de breedte een strook met zalm- en komkommerreepjes.
- 10.** Smeer de bovenste rand van het vel in met een beetje water en wasabipasta.
- 11.** Rol het norivel – van onder naar boven - op met behulp van het matje. Duw goed aan. Maak de rand terug een beetje nat als hij loskomt.
- 12.** Snij de buitenste randen van de rol weg. Snij de rol in stukjes van 2 centimeter.
- 13.** Serveer met wasabipasta, sojasaus en gember.