

JAPANS KOKEN MET CARL 2024

SUSHI

Voorgerecht

Benodigdheden : voor **20** stuks

220	gr	kortkorrelige rijst (of sushirijst)
5	dl	Water
2	el	Rijstazijn
1	el	Basterdsuiker
1	kl	Zout
125	gr	verse zalm, tonijn of forel of gerookte vis
1	st	komkommer, geschild
0,5	st	avocado (naar keuze)
4	vel	Nori
		Wasabi
3	el	ingelegde gember
		Japanse sojasaus
		Wasabi extra

Bereidingstijd: 40 minuten

Werkwijze :

Was de rijst onder de koude kraan tot het water helder blijft. Laat de rijst uitlekken.

Doe rijst en water in een pan en breng ze aan de kook. Zet het vuur laag en laat de rijst 4-5 minuten sudderen, tot al het water is opgenomen.

Haal de pan van het vuur en laat afgedekt 10 minuten staan.

Meng azijn, suiker en zout en roer dit mengsel met een houten lepel door de rijst.

Blijf roeren tot de rijst is afgekoeld.

Snijd de vis in smalle reepjes.

Snijd de komkommer en avocado in smalle reepjes van 5 cm. lang.

Leg een norivelletje op vetvrij papier of op een sushimatje op een glad werkvlak.

Spreid een kwart van de rijst uit over de helft van het norivel.

Laat aan de onderkant en de zijkanten 2 cm vrij.

Smeer een heel klein beetje wasabi over de rijst.

Leg een kwart van de vis, komkommer, avocado en gember op de rijst.

Rol met behulp van het papier of het matje de nori van onderaf strak op.

De vulling zit nu in het midden van de rijst.

Snijd met een elektrisch of zeer scherp, glad mes de rol in stukken van 2 1/2 cm dik.

Maak de rest van de rollen.

Serveer de sushi op afzonderlijke borden met kommetjes sojasaus en de extra wasabi; de sojasaus en wasabi kunnen gemengd worden en vormen de dipsaus voor de sushi.

Tip

De vis die u gebruikt voor sushi moet zeer vers zijn.

U kunt de sushi maximaal 4 uur van tevoren maken en afgedekt in de koelkast bewaren.

Snijd de rollen vlak voor het opdienen in stukken.

Sushimatjes zijn verkrijgbaar bij Japanse winkels en maken het rollen een stuk eenvoudiger.



=====