

Ingrediënten voor 4 personen

220gram witte rijst - 5 dl water - 2 eetlepel rijstazijn - 1 eetlepel bastardsuiker - 1 theelepel zout - 4 blaadjes nori - wasabi naar smaak - 125g gerookte zalm, forel of verse sashimi-tonijn - 1 kleine geschilde komkommer - ? kleine avocado - 3 el ingemaakte gember of groenten sojasaus als dipsaus.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Japans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Sushi uit Japan

Bereidingswijze

Was de rijst in koud water tot er alleen nog schoon water afkomt en laat het goed uitlekken. Breng de rijst met het water in een pan aan de kook, zet het vuur laag en laat de rijst zonder deksel 4-5 min. zachtjes koken tot al het water is opgenomen. Leg het dekseltje op de pan. Zet het vuur heel laag en laat de rijst nog 4-5 min. koken. Haal de pan van het vuur en laat de rijst afgedekt 10 min. afkoelen. Roer de gemengde azijn, suiker en zout met een houten lepel door de rijst tot de rijst is afgekoeld. Leg een vel nori op een stuk ingevet keukenpapier of bamboematje, leg een kwart van de rijst op de lange kant van de nori en laat aan drie kanten een rand van 2 cm over. Leg een beetje wasabi midden op de rijst. Snijd de vis in dunne reepjes. Snijd de komkommer en avocado in luciferreepjes van 5 cm. Leg een kwart van de stukjes vis, komkommer, avocado en gember of groenten bovenop de wasabi. Rol de nori met het papier of het matje stevig op vanaf de kant waar de vulling ligt en druk de uiteinden tegen elkaar aan. Snijd met een scherp of elektrisch mes de rol in plakken van 2,5 cm dik. Herhaal het hele proces met de rest van de ingrediënten. Serveer de sushi op schoteltjes met een kommetje sojasaus en wat extra wasabi