

Ingrediënten voor 8 personen

200 gr japanse rijst 500-600 ml  
(gevogelte) bouillon 12 lapjes  
tonijnfilet (3 x 7) 12 lapjes  
zeewier 1.5 x 7 cm) 1 el  
wasabi-poeder 1 el zoetzure  
gember, geschaafd VOOR DE  
SAUS sqap van 1 limoen 2 el  
lichte sojasaus 2 el mirin (zoete  
japanse rijstwijn) 1 tl sesamololie

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Japans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Tonijnsushi

Leuk om zo iets aparts te maken.

### Bereidingswijze

Kook de rist gaar met de bouillon. Laat de rijst, uitgebreid op een bord afkoelen Meng alle ingredienten voor de saus door elkaar. Voeg de saus toe aan de rijst. Rol er een cilinder van met een doorsnede van anderhalve cm. Snij er 12 rolletjes van 6 cm lengte uit. Rol de tonijnlapjes en vervolgens de zeewierlapjes om de rijstrolletjes. Maak het wasabi-poeder aan met 1 el waer en geef dit mer=t de geschaafde zoetzure gember bij de sushi