

### Ingrediënten voor 4 personen

-1 pak sushi rijst van de AH of Dirk van de Broek -Zeewiervellen (AH of Dirk) -Bamboe matje (Ah en dirk) Vulling kan je kiezen uit  
-Tonijnfilet (plat stuk) 150 gram  
-Zalmfilet (plat stuk) 150 gram  
-Krabsticks 150 gram  
-Komkommer -ui -mayonaise (hoeft niet wel lekker)  
-Sesamzaadjes (hoeft niet wel lekker) - rettich (soort raddijs, bij toko, niet persee nodig) Om bij sushi te serveren: \* japansse soja saus \* Wasabi )groene mierikspasta) \* Ingemaakte gember (dit is om smaak te neutraliseren tussen elk sushi hapje: te koop bij toko

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Japans  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Sushi Rolletjes

Deacadent, snel, stukke goedkoper dan in de winkel, feestelijk, slank en super lekker. in de winkel betaal je in Amsterdam per suhi stukje van, 1,5 cm dik, f3,-. Dit gerecht kost je zoveel als je wilt want je kan zoveel maken als je wil. Maar ik denk F0,20 cent per rolletje.

### Vorbereiding

1. Zet bak met water klaar 2. Leg bamboe matje op schoon stuk van aanrecht 3. kook rijst zoals beschreven op aanwijzing pak 4. Laat rijst goed afkoelen 5. snij ingredienten in repen van 1 cm bij 1 cm met een lengte van 5 cm of langer. Ui en zo kunnen niet zo lang en hoeven niet zo dik natuurlijk

### Bereidingswijze

1. Leg een zeewiervel (nori) op het bamboe matje. 2. Maak handen nat en verspreidt de rijst over het zeewiervel zo dat de streepjes op het vel horizontaal liggen. Aan het einde van het vel moet je 1 cm over houden want dat is zo meteen de plakrand. Verdeel het rijst over het hele vel en maak steeds je handen nat en plet de rijst goed op het vel. gewoon een laagje rijst ongeveer drievierde cm dik. 3. Leg nu op 7 cv van het begin van het vel je ingredienten. Bijvoorbeeld een reepje zalm met ui en mayonaise of alleen een reepje klomkommer of een reepje krab. Je zal merken dat je nog een stuk over hebt op het vel die je nog kan beleggen op de zelfde hoogte leg je dat. Nu kan je gaan rollen. 4. PAK met het matje het zeewier vel bij het begin op en rol met het matje de eetste slag. Nu zorg je ervoor dat het matje niet mee rolt in het vel. Rol verder met behulp van het matje. Doe niet voorzichtig mnaar knijp een beetje. Als je de rol gerold hebt hou hem dan in het matje en blijf even zacht aandrukken. Nu heb je een sushi rol. Deeerste is misschien niet zo stevig maar oefening help echt om steeds beter te worden. 6. Snij de sushi met een scherp kartel met in rolletjes.

### Serveertips

Leg een aantal verschillende rolletjes op een bord, leg er een beetje gember bij en een toefje wasabi (mierik). Naast het bord met de sushi geef je er een bordje/schoteltje sojasaus bij. Je eet de sushi met stokjes. De wasabi is heel scherp. De meeste mensen dippen heel zacht in de wasabi met de stokjes voor ze de suhi in de soja dopen.