

Ingrediënten voor 1 personen

50 gram gekookte sushirijst
2 Norivellen
1 wortel in de lengte gesneden met de kaasschaaf
een halve komkommer in de lengte gesneden met de kaasschaaf
1 bosui in repen
een lange reep tonijn
een lange reep zalm
50 gram Wakame
(Japanse) mayonaise
sriracha
visseneitjes (optioneel)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Aziatisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Sushi burrito

Op Taco Thursday maak ik vaak een Mexicaans gerecht. Nu heb ik gekozen voor een fusion gerecht. In Amerika zijn ze begonnen met het maken van Sushi Burrito's, dit is sushi in de vorm van een burrito om zo uit het vuistje te eten. Dit is echt gaaf streetfood! En dit is mijn variant.

Hulpmiddelen

Snijplank, pan, scherp mes,

Bereidingswijze

1. Kook de rijst zoals op de verpakking staat. 2. Leg 2 Norivellen op een Snijplank en leg het tweede Norivel voor de helft over de ander. Verdeel de afgekoelde rijst over 1 Norivel. 3. Leg de groenten, de vis en de wakame op de rijst en verdeel de mayonaise en de sriracha over de lengte. Leg hier naar smaak de visseneitjes op. 4. Rol de burrito op en pak verpak hem in zilverfolie. Snijd de rol door midden en serveer met sojasaus.

Serveertips

Wil je dit gerecht voor meerdere personen maken? Vermenigvuldig de ingrediënten.