

Ingrediënten voor 4 personen

Stukje verse gemberwortel - 2 el.
azijn - 250 gr. winterwortel in
blokjes - sap van 1/2 citroen - sap
van 1/2 sinaasappel - rasp van
1/2 citroen - rasp van 1/2
sinaasappel - 50 gr. geleisuiker -
1 vel nori - 100 gr. gare Chinese
papijst - 100 gr. verse makreel -
1 el. sojasaus - 2 tl. sesamolie - 1
tl. wasabi

Tijd: 20-30 min.

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Sushi van makreel en wortel-gembermarmelade

Amuse

Bereidingswijze

Kook de gemberwortel in de azijn ca. 15 minuten. Neem vervolgens de gemberwortel uit de pan en zet het op met de winterwortel, sap en rasp van de citroen en sinaasappel, geleisuiker en een bodempje water. Kook zachtjes voor 45 minuten. Blender tot een marmelade. Marineer de in repen gesneden makreel enkele uren in de sojasaus, sesamolie en wasabi. Op een matje 1 natgemaakt norivel uitspreiden. Verdeel hierover de rijst en de gemarineerde makreel. Oprollen en in de koelkast in ca. 2 uur laten opstijven. In plakken snijden en op aperitiefbordjes leggen en garneren met de marmelade.