

Ingrediënten

Sushi 2: * 1 velletje nori * 10 el rijst van het basisrecept * 1 reep paling * 2 el geraspte rode gember (potje) sushi 3: * nori * rijst * 2 repen omelet * 100 gr spinazie die even is gebakken, zodat de groente is geslonken
sushi 4: * 4 lichtgroene bladeren van 8 bij 4 cm * 4 el rijst * 4 tl zalmeitjes of kaviaar * wasabi of geraspte mierikswortel
sushi 5: * 4 plakjes verse tonijn * 4 blaadjes waterkers * 4 el rijst * 1/2 tl wasabi of mierikswortel
sushi 6: * 8 reepjes prei van 8 bij 1 cm * 4 plakjes gerookte zalm * 4 el rijst

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Japans

Soort_gerecht: Buffet

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Sushi 2

Met paling, spinazie omelet, met zalm, prei en tonijn. Het zijn kunstige miniatuurstillevens. Ze bestaan uit glanzende rijst in combinatie met knapperige groenten en rauwe vis fraai opgerold in zeewier (nori) of flinterdunne plakjes vis of groenten. Voor ze worden gegeten worden ze eerst in de sojasaus gedoopt.

Hulpmiddelen

Bamboematje

Vorbereiding

De rijst maken zoals beschreven in recept sushi 1.

Bereidingswijze

Sushi 2: met paling en rode gember: kijk bij de basisbereiding. Leg de paling in het midden en de gember daar bovenop. Sushi 3: bak een omelet en snij die in repen van 1/2 cm breed en de lengte van de nori. Leg de spinazie in het midden op de rijst en dan de repen omelet. Sushi 4: blancheer de prei ca. 2 minuten in kokend water. Laat uitlekken en afkoelen. Meng de rijst met de zalmeitjes of kaviaar. Spreid de preibladeren uit op een werkvlak en bestrijk de bladeren heel dun met wasabi of mierikswortel. Verdeel over elk preiblad ca. 1/2 cm rijst. Laat 1 cm van de boven- en onderzijde vrij. Deze ruimte heb je nodig om voorzichtig de bladeren op te rollen. Sushi 5: meng de rijst met wasabi of mieriks- wortel. Vorm met vochtige vingers 4 bergjes rijst van 3 x 3 cm en leg die op de plakjes tonijn. Vouw de plakjes tonijn dicht en garneer met een blaadje waterkers. Sushi 6: blancheer de reepjes prei 2 minuten in kokend water. Laat ze uitlekken en afkoelen. Leg de plakjes gerookte zalm op een werkvlak. Schep op elk plakje 2 el rijst. Laat 1 cm aan de kanten vrij. Vouw de plakjes om de rijst en draai de sushi voorzichtig om. Leg om elke sushi 2 reepjes prei.

Serveertips

Een bloem van een plakje winterwortel maken en wat groene sprietjes bieslook ernaast.