

Ingrediënten voor 4 personen

100 gr verse zalm, 150 gr
Japanse rijst, 1/4 dl azijn, 1 1/2 el
suiker, 1/2 tl zout, 1/2 el Mirin
(zoete sake om mee te koken),
1/2 komkommer (in de lengte), 3
vellen sushi-nori (vierkante
zeewiervellen), ca 2 tl wasabi
(groene japanse
mierikswortelpaste; scherp!),
sojasaus

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Japans

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

sushi

Sushi met zalm en komkommer (Snack voor 4 personen = 18 stuks) 44 kcal p.p.

Hulpmiddelen

Japans sushi-matje of een placemat

Vorbereiding

Rijst koken volgens de gebruiksaanwijzing

Bereidingswijze

1. Kook de rijst. meng de azijn met de suiker, het zout en de mirin. Voeg dit mengsel toe aan de gaargekookte rijst en laat de rijst afkoelen (af en toe roeren) 2. Spoel de visfilets af onder de kraan en dep ze droog. Snijd de zalm in lange dunne repen van 3/4 cm dikte. Schil de komkommer, verwijder de pitjes en snijd de komkommer in lange dunne repen 3. leg een sushi-nori op een Japans sushi-matje of op een placemat. Verdeel 1/3 deel van de rijst over de hele breedte van het vel, maar houd aan de bovenkant 2 cm vrij. Bestrijk het midden van de rijst met wat wasabi en leg er een reep zalm en komkommer op. Rol de sushi met behulp van het matje stevig op. Herhaal dit. 4. Snijd elke rol in 6 stukjes met behulp van een scherp mes.

Serveertips

Tip: zalm kun je vervangen door verse tonijn Serveer er sojasaus bij om de sushi in te dippen. Eventueel mengen met wat wasabi voor de smaak.