

Sushi

Ingrediënten

- 3 kopjes Japanse rijst
- een half kopje sushi-azijn
- gekookte garnalen
- gerookte zalm
- 1 avocado
- sla
- komkommer
- smeerkaas
- surimi
- algen
- sesamzaadjes
- (Japanse) omelet
- Japanse gemberplakjes
- Japanse sojasaus

Werkwijze

1. Kook de rijst gaar in ruim water volgens de richtlijnen op de verpakking.
2. Doe de rijst over in een platte schotel met recht opstaande rand. Voeg de sushi-azijn toe en bewerk de rijst zodanig dat elke rijstkorrel loskomt en omringd wordt met de azijn (met een stuk katoen bijv.)

3. Snijd de garnalen, de zalm, de avocado, de sla, de komkommer en de surimi in lange reepjes. Zet een kommetje water klaar.
4. Leg het bamboematje klaar met de knoopjes naar boven.
5. Leg er een plakje alg op met de glimmende kant naar beneden.
6. Pak met vochtige handen de rijst en bedek de alg ermee, laat aan de bovenkant 1 centimeter vrij.
7. Leg in het midden naar keuze wat groente, vis of ei neer.
8. Rol met behulp van het matje de sushi strak op en doe deze in plastic folie.
9. Herhaal bovenstaande werkwijze verschillende keren of
10. Leg een plak alg op het bamboematje en bedek dit geheel met rijst.
11. Draai de alg met rijst om. Besmeer de alg met smeerkaas en leg er naar keuze wat vis of groente op.
12. Rol de sushi om en bestrooi met sesamzaad. Rol in plasticfolie.
13. Leg alle rolletjes in de koelkast. Snijd ze aan met een vochtig mes.
14. Serveer de sushi met de gemberplakjes, de sojasaus.