

Basisrecept Sushi

Ingrediënten

Porties: 8

- 150 gr ongekookte rijst, korte korrel
- 3 eetlepels rijstazijn
- 3 eetlepels ruwe rietsuiker
- 1 1/2 theelepel zout
- 4 algenbladen (noribladen)
- 1/2 komkommer, geschild en in smalle reepjes
- 2 eetlepels ingemaakte gember
- 1 avocado, geschild, ontpit en in smalle reepjes
- 225 gr gerookte zalm, krab of tonijn, in flinters



Bereidingswijze

Voorbereiding: **45 minuten** | Bereiding: **20 minuten**

1.

In een middelgrote sauspan 325 ml water aan de kook brengen. Vuur laag zetten en in 20 minuten de rijst afgedekt laten koken. In een kleine kom rijstazijn, suiker en zout mengen. Roer dit door de rijst.

2.

De oven voorverwarmen op 150°C/gasstand 2. Op een middelgrote bakplaat de algenbladen 1-2 minuten opwarmen.

3.

Een vel in het midden van een bamboe sushimatje leggen. Handen vochtig maken, een dun laagje rijst over het vel verspreiden en dit met de hand aandrukken. 1/4 van de komkommer, gember, avocado en vis naar keuze in een diagonaal door het midden van de rijst. Het uiteinde van de mat optillen en voorzichtig over de ingrediënten rollen. Zachtjes aandrukken. Verder rollen tot een complete rol. Herhalen met de resterende ingrediënten.

4.

Elke rol met een nat, scherp mes in 4-6 plakken snijden. Direct serveren.

Tip:

Maak vegetarische sushi door de vis te vervangen door wat extra groenten.