WINEBIZZ
Excellent Wines

Zelf Sushi maken

Snowmountain Chenin Blanc Vonkel

INGREDIËNTEN

- 500 gr sushirijst
- 5 el rijstazijn
- Norivellen

BEREIDING

Kook de rijst volgens de bereidingswijze op het pak. Zelf had ik voor 500 gram 700 ml koud water nodig. Je doet de rijst in een pan met het koude water.

Breng het water aan de kook en kook de rijst 10 minuten met de deksel erop. Na 10 minuten is het water verdampt. Laat de rijst, met de deksel, 15 minuten staan. Meng de rijst met de rijstazijn en laat de rijst even afkoelen.

Tijdens het bereiden van de rijst, kun je alvast de ingrediënten voor de vulling snijden. Wat dacht je van:

- krokante kip met avocado, gebakken uitjes en mayo
- avocado met sesamzaadjes
- avocado en gerookte zalm
- komkommer en sesamzaadjes
- gebakken tonijn en komkommer
- zoete omelet met roomkaas

Snijd alle ingrediënten in reepjes. Je kunt vervolgens de sushi maken met behulp van een bamboe matje. Wij hebben op deze manier ook een paar keer sushi gemaakt. Leg een norivel met de glimmende kant naar beneden op een bamboe matje. Bedek ongeveer 2/3 van het norivel met sushirijst. Zorg ervoor dat aan de bovenkant geen rijst zit, alleen aan de onderkant. De sushirijst plak je met je natte handen op het norivel. Druk dit stevig aan. Zorg ervoor dat de sushirijst niet dikker dan 1 cm is. Verdeel wat ingrediënten over de sushirijst, bijvoorbeeld een paar reepjes avocado en wat sesamzaa djes. Lekker met een beetje wasabi en/of sojasaus.