



Zelf sushi maken



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de rijst

150 gram sushirijst

1 eetlepel rijstazijn

Voor het beleg

150 gram zalmfilets (met vel)

150 gram tonijnfilet

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de sushirijst tot het water helder is. Breng de rijst aan de kook met 250 ml water. Laat gedurende 10 minuten afgedekt garen op laag vuur. Neem van het vuur en laat de rijst 5 minuten opzwellen. Doe de rijst in een kom en roer de warme rijstazijn eronder. Roer de rijst los. Laat afkoelen op kamertemperatuur.
- 2.** Verdeel de rijst in 12 porties en maak van iedere portie een balletje.
- 3.** Verwijder met een scherp mes het vel van de zalmfilet. Snij de zalm- en tonijnfilet in 6 dunne sneetjes.
- 4.** Leg op de sneetjes vis een rijstballetje en duw dit lichtjes aan. Draai om en duw in vorm.
- 5.** Schik op een schotel en serveer met wasabi, ingelegde gember en sojasaus.