



# California hand roll sushi (basisrecept)



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

sushirijst (Japanse, een grote kop)

1 kopje krabvlees

1 avocado

1 wortel

1 paprika

1 scheutje sushi-azijn

5 norivellen

## Bereidingswijze

- 1.** Kook de rijst zoals staat aangegeven op de verpakking. Laat afkoelen en meng met de sushi-azijn.
- 2.** Snij de avocado, wortel en paprika in lucifers.
- 3.** Snij elk norivel doormidden.
- 4.** Vouw tot een hoorntje en hou dit in je ene hand. Vul op met rijst, krab, avocado, wortel en paprika. Druk goed aan met een vork.
- 5.** TIP: laat je fantasie de vrije loop en vul de sushi op met hetgeen waarin je zin hebt. Radijsjes, waterkers, mango, tonijn, komkommer, rodekool, ... het maakt niet uit. Laat je gaan!