



Sushi met zalm, komkommer, avocado en mango

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

200 g sushirijst

300 ml water

De rijst in een zeef doen en onder stromend water wassen tot het water helder is. De rijst vervolgens goed laten uitlekken. De rijst op de roestvrijstalen plaat verdelen en water eroverheen gieten. De plaat in de koude gaarruimte schuiven en heen en weer bewegen tot de rijst gelijkmatig over de plaat verdeeld is.

Steaming 100 °C gedurende 30 Mins

50 g rijstazijn

2 tl poedersuiker

½ tl zout

De rijstazijn verwarmen en het zout en de poedersuiker hierin oplossen. Het azijnmengsel met een kwast gelijkmatig over de warme, gestoomde sushirijst verdelen.

1 tl wasabipasta

4 norivellen

1 mango

1 avocado

1 komkommer

1 bosje bosui

100 g roomkaas

100 g zalm

De mango en de avocado schillen. Alle ingrediënten voor de vulling in lange reepjes snijden. Een norivel met de glanzende zijde naar boven op de sushirijst leggen. Het norivel mag de roestvrijstalen plaat hierbij aan een kant licht overlappen. Het norivel met de sushi-schep langs de sushirijst afsnijden. De sushi-schep goed bevochtigen met water. De rijstlaag en het norivel met behulp van de sushi-schep van de plaat nemen.

De sushimat op het norivel leggen en het geheel zodanig omdraaien dat de sushirijst boven ligt. De sushi-schep met een strijkende beweging voorzichtig losmaken. Een kleine hoeveelheid wasabipasta op de sushirijst smeren. De onderste rand naar smaak met roomkaas bestrijken en met de voorbereide ingrediënten beleggen.





De sushi met behulp van de sushimat goed oprollen. De zijde van het norivel waarvan de rand niet met rijst is belegd, vormt de afsluiting. Het norivel met een kleine hoeveelheid water aan de rol vastplakken en koel wegzetten. De sushirol vóór het serveren in gelijkmatige, 2-4 cm brede stukken snijden.

Tips

Sushi wordt in Japan traditioneel met de hand gegeten. In de westelijke landen worden veelal eetstokjes gebruikt. De sushi wordt vóór het genieten over het algemeen in sojasaus ondergedompeld. De sojasaus kan naar smaak met een kleine hoeveelheid wasabi worden gemengd.

Tussen de afzonderlijke sushistukken door wordt ingelegde gember (gari) gegeten om de smaak van de verschillende sushi te neutraliseren.

Accessoires

Sushi-schep

Roestvrijstalen plaat

Sushimat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019