



Onigiri met zalm

Handige Japanse rijstdriehoekjes met een hartje van zalm, omwikkeld met nori. Ideaal als lunch of snack onderweg.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

400 gr sushirijst
500 ml water
200 gr zalmfilet
1 el sojasaus
2 vellen nori
1 kl sesamzaad
zout

Bereidingswijze

1. Spoel de sushirijst tot het water helder is en kook gaar met het water. Laat 10 minuten afgedekt staan.
2. Bak of stoom de zalmfilet gaar, ongeveer 8 minuten, en plet met een vork. Meng met de sojasaus.
3. Bevochtig je handen met wat gezouten water zodat de rijst niet plakt.
4. Neem een handvol lauwe rijst, druk een kuiltje, leg wat zalm in het midden en sluit de rijst eromheen.
5. Vorm met de handen een stevige driehoek en herhaal tot de rijst op is.
6. Wikkel een reepje nori rond elke onigiri en bestrooi met sesamzaad.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)