



Maki sushi met komkommer en zalm

Zelfgerolde makisushi met verse zalm en knapperige komkommer. Met wat oefening rol je ze zo van je bamboematje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

400 gr sushirijst
500 ml water
3 el rijstazijn
1 el suiker
1 kl zout
4 vellen nori
200 gr zalmfilet (sushikwaliteit)
1/2 komkommer

sojasaus om te dippen

wasabi en gember naar smaak

Bereidingswijze

1. Spoel de sushirijst goed en kook gaar met het water. Laat 10 minuten afgedekt rusten.
2. Meng de rijstazijn met de suiker en het zout en spatel dit door de lauwe rijst. Laat afkoelen.
3. Snijd de zalm en de komkommer in lange, dunne reepjes.
4. Leg een vel nori op een bamboematje, verdeel een dunne laag rijst en laat bovenaan een rand vrij.
5. Leg onderaan een streep zalm en komkommer en rol met behulp van het matje stevig op.
6. Snijd elke rol met een nat, scherp mes in zes stukjes en serveer met sojasaus, wasabi en gember.

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