



Makisushi met zalm en komkommer

Zelfgerolde makisushi met verse zalm van sushikwaliteit en knapperige komkommer. Met een bamboematje en wat oefening rol je ze perfect op.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	15'	4	Aperitief & 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

Bereidingswijze

1. Spoel de sushirijst onder koud stromend water totdat het water helder loopt. Doe de rijst met het water in een kookpot, breng aan de kook en laat op het laagste vuur 12 minuten garen met het deksel op de pot. Zet het vuur uit en laat de rijst nog 10 minuten afgedekt rusten.
2. Meng ondertussen de rijstazijn met de suiker en het zout en roer tot de suiker volledig is opgelost.
3. Schep de lauwe rijst over in een brede, vlakke schaal. Spatel het azijnmengsel er voorzichtig door met een houten spatel of rijstpeddel. Waaier de rijst koel terwijl je spatelt, zodat hij glanst en plakkerig wordt. Laat volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
4. Snijd de zalmfilet in lange, gelijkmatige reepjes van ongeveer 1 cm dik. Schil de komkommer, verwijder de zaadjes en snijd ook de komkommer in lange, dunne reepjes.
5. Leg een vel nori met de ruwe kant naar boven op het bamboematje. Bevochtig je handen licht en verdeel een gelijkmatige laag rijst over het nori, laat bovenaan een rand van 2 cm vrij.
6. Leg onderaan een horizontale streep zalm en een streep komkommer.
7. Rol het matje voorzichtig maar stevig op, begin aan de onderkant en rol weg van je af. Druk het matje steeds even aan tijdens het oprollen. Herhaal met de overige vellen nori.
8. Snijd elke rol met een nat, scherp mes in 6 gelijke stukjes. Bevochtig het mes na elke snede voor een clean snijvlak.
9. Serveer direct met sojasaus, wasabi en ingelegde gember.

Tip

Gebruik uitsluitend zalm met de aanduiding sushikwaliteit of sashimikwaliteit, want die is bevroren geweest op een temperatuur die parasieten afstoot en is dus veilig om rauw te eten. Vraag dit uitdrukkelijk aan je vishandelaar.

Lekker met

Een lichte miso-soep of een komkommersalade met rijstazijndressing passen hier goed bij.

Dranktip

Serveer bij voorkeur met gekoelde groene thee of een droge Japanse sake.

Ontdek meer recepten op kookpot.be