

California maki met zalm en asperges

Ingrediënten voor 4 personen:

200 g sushirijst
25 cl water
40 ml rijstazijn
1 el suiker
Snufje zout
50 g super verse zalmfilet, in dunne reepjes
1 avocado, gepeld en pit verwijderd
100 g dunne witte asperges, geschild en gekookt
2 norivellen (zeewier)
Beetje (biologische)mayonaise
Beetje wasabi
3 kleuren sesamzaadjes
Sojasaus

Bereiding:

Was de rijst een aantal keren tot het water redelijk helder blijft.

Laat de rijst in een zeef 30 min uitlekken. Doe de rijst in een pan met dikke bodem en voeg het water toe. Deksel op de pan, breng aan de kook, en laat het dan ongeveer 12 min zachtjes droog koken op laag vuur. Haal dan van het vuur, en laat het nog 10 min staan, deksel nog steeds op.

Schep dan de rijst in een brede, lage (houten) kom. Meng de rijstazijn, suiker en zout door elkaar en voeg druppelsgewijs door de rijst toe. Voorzichtig roeren met een houten lepel. De rijst mag niet te vochtig worden. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur (niet in de koelkast!).

Leg op een sushimatje een half vel nori. Maak de vingers een beetje nat en bekleed de nori met rijst de gehele breedte. Leeg vervolgens vershoudfolie boven de rijst, beetje opdrukken en in een snelle beweging omdraaien zodat de rijstkant op de vershoudfolie ligt en het nori vel boven is.

Smeer een klein beetje mayonaise en wasabi op het vel, en leg wat stukjes zalm, asperge en avocado in het midden van het vel. Rol op met behulp van het matje, door eerst om de vulling heen te rollen, aan te drukken, het matje en de folie weer terug te halen en verder op te rollen.

Rol de sushi in de gekleurde sesamzaadjes en laat in de koelkast tot gebruik. Net voor het serveren, snijd in stukjes met een scherp mes. Serveren met Japanse sojasaus.



Wijnadvies: Château PigouDET Rosé Classic, Wijnkoperij Henri Bloem