

Maki sushi



De boodschappen

- sushi rijst
- zakje azijnpoeder
- nori vellen
- vis naar smaak
- komkommer
- shitake paddenstoelen

optioneel

- wasabi pasta
- ingemaakte gember
- Japanse sojasaus

Gisteren hebben we al een grote pan sushi-rijst gekookt en de helft onder een vochtige doek in de ijskast bewaard. Daarmee maken we vandaag Maki sushi.

1. Zet de rijst alvast klaar en snij de zalm klein en de komkommer zonder zaad in lucifers.
2. Leg op het sushi matje plastic folie en een vel nori met de glanzende kant naar onder.
3. Spreidt de rijst over het zeewier uit, leg daarop de stukjes zalm en daar op de komkommer.

Herhaal vanaf 2 maar vul de rijst nu met surimi en komkommer.

Het moeilijkste gedeelte: het rollen van de sushi.

1. Rol het begin van het matje strak over de sushi.
2. Sla het matje terug en stop met je vingers de sushi in.
3. Rol de mat terug en rol dan stevig heen en weer over je werkblad.

Open de mat en draai het folie zo strak mogelijk om de rol sushi.

Het snijden van de sushi rol

1. Snij de uiteinden van de rol met een superscherp mes netjes bij.
2. Zoek het midden van de rol en snijdt hem door de helft.
3. Snij de 2 helften weer door de helft en herhaal dit nog 1 keer.

Verwijder het plastic en leg de sushi op een schaal.

Tot slot maken we nog wat onigiri in langwerpige vorm voor variatie op de schaal.

Leg een schepje rijst op plastic folie, leg er 2 rivierkreeftjes tussen en dan nog een schepje rijst.

Draai de rijst in een broodvorm en maak het op met nori, komkommer, gember en/of shitake.

Voor meer smaakvariatie kun je bv tofu, omelette en andere soorten vis of groente gebruiken.

Maki sushi



Shopping list

- sushi rice
- bag of vinegar powder
- nori sheets
- different types of fish
- cucumber
- shitake mushrooms

optional

- wasabi paste
- pickled ginger
- Japanese soy sauce

Yesterday we already cooked a large pot of sushi rice and kept half under a damp cloth in the refrigerator. Thus today we make Maki sushi.

We keep the rice at hand, we cut the salmon and the cucumber without seed in match sticks.

Place cling film and a nori sheet on the sushi mat.

Place the sheet of nori always with the shiny side on the outside. Thus downwards in this case.

Spread the rice over the seaweed, place pieces of salmon and cucumber on the rice.

Now comes the hard part: the rolling of the sushi.

1. Roll the beginning of the mat taut over the sushi.
2. Fold the mat back and press the sushi in with your fingers.
3. Roll over the mat firmly back and forth on your worksheet.

Open the mat and twist the cling film tight as you can around the roll.

The cutting of the sushi roll

1. Trim the ends of the roll neatly with a super sharp knife.
2. Find the center of the roll and cut it in half.
3. Cut the two halves in half again and repeat this one more time.

Remove the cling film and place the sushi on a platter.

Finally we make some onigiri in elongated shape to get variation on the platter.

Grab a little rice with some cling film, stick two crayfish in it and add some more rice.

Twist the rice in a loaf shape and decorate with nori, cucumber, ginger or shitake.

For more flavour variation you can also use tofu, omelette, other kinds of fish and veg.