

## Homemade Onigiri sushi



### De boodschappen

- Sushi rijst
- Rijstazijn poeder
- verse vis naar smaak
- wasabi pasta
- Japanse soya saus
- Shitake paddestoelen
- nori zeewier

**Nu sushi over de hele wereld gegeten wordt** is de traditioneel Japanse manier allang losgelaten. We beginnen vandaag met een gemakkelijke vorm: Onigiri (sushi balletjes met verrassing).

### Zo kook je sushi rijst

Doe 4-5 kopjes rijst en evenveel kopjes water in een pan, breng het water aan de kook en zet de warmte laag.

Laat de pan opstaan tot al het water is verdampt, roer de rijst goed door en neem de pan van het vuur.

Maak de azijnpoeder aan met water zoals op de verpakking staat, alles zit er al in.

Giet het azijnmengsel bij de warme rijst en roer het er heel goed doorheen. Proef of de rijst op smaak is.

Laat de rijst snel koelen, zet het bv op ijsblokken, met een natte theedoek erop.

## Homemade Onigiri sushi

### **Het opmaken van de twee types sushi balletjes doe je zo**

#### **Eerst maak je rijstballetjes.**

Met een stukje plastic folie pak je wat koude rijst uit de schaal.

Trek het vershoudfolie er strak omheen in een balletje.

Draai de punten van het folie stijf aan en pak de rijst uit.

Maak een aantal balletjes, probeer ze ongeveer even groot te maken.

**TIP!** Zet een bakje water met azijn neer om te voorkomen dat de kleverige rijst aan je vingers plakt tijdens het opmaken van de sushi. Doop tussendoor je vingertoppen even in het water, dat werkt een stuk prettiger.

#### **Variatie 1**

Knip strookjes van een vel zeewier af en plak er twee kruislings om een balletje, het plakt vanzelf.

Snij de shitake in strips en bak ze in een eetlepel sesamololie zacht en lichtbruin.

Leg op elk sushi balletje een stukje paddestoel en een rivierkreeftje.

#### **Variatie 2**

Doe een eetlepel olie in de koekenpan en rooster wat sesamzaadjes door ze regelmatig om te schudden tot ze lichtbruin zijn.

Rol een balletje van een schepje rijst, beetje surimi of zalm, schepje rijst.

Rol het balletje door de sesamzaadjes en leg er een stukje surimi of een stukje nori met surimi op.

Geef een dipsausje van Japanse soyasaus met een snippertje wasabi bij de sushi. **Let op! Wasabi is heel erg heet!**

Morgen maken we een wat klassiekere variatie, makizushi!

## Homemade Onigiri sushi



### Shopping list

- Sushi rice
- Rice vinegar powder
- fresh fish to taste
- wasabi paste
- Japanese soy sauce
- Shitake mushrooms
- nori seaweed
- 

**Since sushi is eaten all over the world** the traditional Japanese way to make it is adapted to the Western taste. Today we begin with a simple form of sushi: Onigiri (sushi balls with a surprise).

### **This is how to cook sushi rice**

Put 4-5 cups of rice and as many cups of water in a pan.

Bring the water to a boil and turn the heat low.

Leave the pan on until all the water has evaporated.

Stir the rice well and take the pan from the stove.

Make the vinegar powder as stated on the sachet, all is in there.

Pour the vinegar mixture into the hot rice and stir well.

Taste if the rice has enough flavour.

Let the rice cool down fast. Put it on ice blocks covered with a wet towel.

Homemade Onigiri sushi

## **The preparation of two types of sushi balls**

### **First you make rice balls**

Grab some cold rice from the bowl with a piece of cling film.

Pull the cling film tightly around the rice to form a ball.

Twist the ends of the foil tightly then take the rice out.

Make a number of rice balls, try to make them the same size.

**TIP!** Place a bowl of water with vinegar at hand to avoid the sticky rice sticking to your fingers when preparing the sushi. Dip your fingertips in between sushi rolling into the water, it works a lot easier.

### **Variation 1**

Cut strips of seaweed and tape two strips crosswise around a rice ball, it will stick.

Cut the shitake into strips, fry it in a tablespoon of sesame oil till tender and brown.

Place a piece of shitake and a crayfish on each rice ball.

### **Variation 2**

Pour a tablespoon of oil in the frying pan and toast some sesame seeds.

Shake the frying pan regularly until the seeds are light brown.

Roll balls of rice with a little surimi or salmon shreds then some rice again.

Roll half the balls through the sesame seeds.

Place a piece of surimi or nori with surimi on each ball.

Give a dip of Japanese soy sauce with a drop of wasabi on the side. **Watch out!**  
**Wasabi is very hot!**

Tomorrow we'll make a more classic sushi variation, makizushi!