

Sushi vegetarisch



Hoofdgerecht

combi

2 personen

Land: Japan

Bereidingstijd: 90 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 250 gram rondkorrelige rijst
- 4 1/2 dl water
- zout
- 2 el rijstazijn of witte wijnazijn
- 1/4 el suiker
- snufje vetsin
- 1/4 komkommer
- 5 worteltjes
- klein stukje rettich
- 25 gram taugé
- 50 gram shi-take paddestoelen

- 1 dl groentebouillon
- 1 vel nori (Japanse zeewier)
- 1/2 el fijngeraspte mierikswortel (potje)
- wasabi voor de garnering
- Japanse sojasaus voor de garnering

Bereidingswijze

1. Was de rijst goed en laat deze uitlekken. Breng het water met zout aan de kook en kook de rijst 10 minuten; neem de pan van de warmtebron en laat deze 12 minuten staan. Doe de rijst over in een wijde kom of spreid deze uit op een bakblik of dienblad. Meng de azijn met de suiker, vetsin en 1/2 theelepel zout en schenk dit uit over de gekookte rijst. Laat het mengsel een minuut of 2 intrekken voordat het goed gemengd wordt. (De Japanners wuiven met een waaier over de rijst, als deze met de azijn wordt gemengd, dit geeft een mooie glans aan de rijst)
2. Was de komkommer en snijd deze, ongeschild, in dunne reepjes van 4 cm lengte. Zet de komkommerreepjes weg in koud water zodat ze mooi stevig worden. Laat ze vervolgens uitlekken.
3. Was de worteltjes en de rettich en snijd deze ook in reepjes van 4 cm lengte, laat ze stevig worden in koud water en uitlekken. Was de taugé.
4. Maak de shiitake goed schoon met keukenpapier en snijd ze in stukjes. Kook de shiitake 5 minuten in de groentebouillon en laat ze uitlekken. Rooster de vellen nori in een droge koekenpan en snijd elk vel in de breedte van de Sushimaker.
5. Leg nu in de Sushimaker een stuk nori. Verdeel de rijst over de nori tot een hoogte van ongeveer 1 centimeter, zorg ervoor dat er rondom een rand van 1 cm overblijft. Strooi een beetje mierikswortel of strijk een beetje mosterd over de rijst en rol het op.
6. Leg het tweede stuk nori in de Sushimaker, verdeel hier op dezelfde manier wat rijst over en leg er reepjes komkommer, wortel of rettich op. Rol dit ook op.
7. Ga zo door met het derde stuk nori, rijst en taugé (+ komkommer, wortel, rettich) en rol het op. Vul het vierde stuk nori met de shiitake en rol dit op. Snijd de rijstrollen in plakjes van 2-3 cm breed. Heel handig is het om het mes eerst even in azijn of ijskoud water te dopen alvorens te snijden.
8. Maak alle ingrediënten op.

Tenslotte

Zelf sushi maken lijkt een tijdrovende klus, maar met de Perfect Roll Sushimaker van Leifheit is dit kinderspel! De Perfect Roll kan ook gebruikt worden om andere gerechten te rollen. Om inspiratie op te doen wordt er een receptenboekje bijgeleverd. Je kunt hem [hier](#) kopen, maar ik heb hem ook wel eens bij de Action gezien voor een tientje. Natuurlijk kun je het ook op de "gewone" manier doen met een bamboematje maar de Sushimaker is makkelijker. Er is nog een handig apparaatje uit dezelfde webwinkel om vierkante blokjes te maken. Deze heet de Rice Cube sushimaker. Zeer aan te raden.