Spicy Tuna Sushi Maki

Halloween Edition



gewoon plantbased

Voor dit gerecht hebben we de sushirijst al voorbereid, volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Ingrediënten





- 7 norivellen
- 900 gram geprepareerde sushirijst
- 2 bakjes Johma plantaardige tonijnsalade
- 1 eetlepel plantaardige mayonaise
- 2 theelepels wasabi
- 4 theelepels sambal
- 18 minikomkommertjes

Benodigdheden



kom | eetlepel | theelepel | sushimatjes | vershoudfolie

snijplank | scherp mes | schaar | kommetje | eetstokje

1 De vulling en ingrediënten voorbereiden



1. Doe de tonijnsalade, wasabi en sambal bij elkaar in een kom en meng goed door elkaar.



2. Was de komkommers. Snijd de uiteindes eraf, zodat ze over de gehele lengte ongeveer dezelfde diameter houden. Eet de afgesneden uiteindes eraf.



3. Knip uit één van de norivellen kleine rondjes die de pupillen gaan vormen.



4. Zet alle ingrediënten klaar en zet er ook een klein kommetje water naast.

2 De sushi rollen



5. Wikkel een laag vershoudfolie om je sushimatje.



6. Was je handen nog eens goed voor het rollen van de sushi.



7. Leg een norivel op een sushimatje. Maak je handen licht vochtig met wat water uit het kommetje. Bedek het norivel met een dunne laag van de rijs. Zorg dat de rijst ook goed tot de randen komt, maar laat wel een strook van ongeveer twee centimeter aan de bovenkant vrij.



8. Besmeer ongeveer de helft van de rijst met een laagje van de tonijnsalade en leg er naast elkaar drie minikomkommertjes op.



9. Rol de sushi. Trek het matje hierbij een beetje aan, zodat je een stevige strakke rol krijgt.



10. Dip je vingers in het kommetje water en maak daarmee de laatste rand van het norivel (waar geen rijst op ligt) een klein beetje nat en rol vervolgens de rol helemaal op.

3 Snijden en versieren



Dip je mes in het kommetje water en laat het water langs het mes gljiden. Snijd de sushirol in 8 plakjes. **Belangrijk:** Druk hierbij niet op het mes, want dan druk je de rol plat en komt de vulling er aan de zijkant uit, maar maak rustige zagende bewegingen. Veeg na elke gesneden plak je mes schoon en maak je mes opnieuw een beetje nat.



12. Leg de norirondjes op de komkommers en leg er met het puntje van een eetstokjes een drupje mayonaise op om een lichtpuntje in het oog na te bootsen.

Eet smakelijk!