gewoon plantbased

ZOETE AARDAPPEL ZWARTE RIJST SUSHI

Kleurrijk, verrassend & 100% plantaardig!



Heerlijk smaakvolle sushi met de zoete smaak van zoete aardappel, de rokerige smaak van plantaardige gerookte zalm en de frisse smaak van yuzu-mayonaise.

INGREDIËNTEN

- 4 norivellen
- geprepareerde zwarte sushirijst
- 1 zoete aardappel, in reepjes gesneden en in de oven op 230 graadgebakken in een dun laagje zonnebloemolie
- Flesje sriracha (ongeveer 1 eetlepel nodig)
- 1 rijpe avocado
- 1 pakje plantaardige gerookte zalm
- 2 eetlepels plantaardige mayonaise
- 2 theelepels yuzu-sap
- Kadayif voor garnering



ZWARTE SUSHIRIJST VOORBEREIDEN



Voor dit gerecht hebben we de sushirijst al voorbereid. Doe dit thuis ook van tevoren, zodat de rijst kan afkoelen naar kamertemperatuur. Voor deze zwarte sushirijst kook je eerst 200 gram zwarte rijst in 800 ml water. Na 15 minuten koken voeg je er 200 gram sushirijst aan toe en kook je het nog 15 minuten. Als het water dan goed opgenomen is zet je het vuur uit. Meng 3 eetlepels sushi-azijn met 3 heelepels zout en schep met een houten lepel door de rijst. Laat de rijst nog 15 minuten met het deksel op de pan staan en laat vervolgens zonder deksel afkoelen.

BIJZONDERE PRODUCTEN

Bij dit recept zitten een aantal ingrediëeten die je misschien niet elke dag tegenkomt.



Plantaardige gerookte zalm
Dit is o.a. verkrijgbaar bij Jumbo.



Yuzu sap
Deze van Terrasana is o.a. verkrijgbaar bij Biowinkel, maar je kunt dit ook zelf naben met met half citroensap. half mandarijnsap.



Kadayif
Dit is onder andere te koop bij Albert Heijn, Plus en diverse kleine supermarktjes.

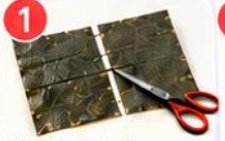
BENODIGDHEDEN

- schaar
- eetlepel
- theelepel
- vork
- 3 kommetjes
- snijplank
- scherp mes
- sushimatjes
- vershoudfolie



AAN DE SLAG!

1 INGREDIËNTEN VOORBEREIDEN



1. Knip de norivellen doormidden, zodat je 8 halve vellen krijgt.



2. Meng de mayonaise met het yuzu-sap en zet apart.



3. Halveer de avocado, snijd in dunne reepjes en schep het los. Zet apart.



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

2 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 half norivel op een sushimatje. Maak je handen licht vochtig met water uit het kommetje. Bedek het norivel met een dunne laag zwarte rijst, tot de randen komt.



8. Draai het vel om zodat de rijstlaag naar beneden ligt. Leg halverwege het norivel een baan met zoete aardappel en avocado en een dun lijntje sriracha.



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

3 SNIJDEN EN GARNEREN



10. Dip je mes in het kommetje water en laat het water langs het mes glijden. Snijd de sushirol in 6 plakjes. Druk niet op het mes, maar maak rustige zaggende bewegingen. Veeg je mes regelmatig schoon en maak het opnieuw een beetje nat.



11. Snijd de gerookte zalm in reepjes voor op de sushi en beleg elke sushi met een plakje zalm.



12. Leg met een theelepel een kloddertje van de yuzu-mayo op elk sushi en besprenkel met wat kadayif.

EET SMAKELIJK!