

Sushi balls

Bereidingstijd: 20 minuten; kooktijd: 13-14 minuten op 600 watt; rusttijd: ±40 minuten.

Ingrediënten

- 230 gram sushirijst
- 400 ml koud water
- 45 ml (3 eetlepels) rijstazijn
- 2 ml (½ theelepel) zout
- 5 ml (1 theelepel) suiker
- 125 gram komkommer
- 75 gram zalm
- 5 ml (1 theelepel) olie
- 100 gram sesamzaadjes
- Wasabi en sojasaus om te serveren

Bereiding

1. Spoel de rijst onder koud water voordat je de rijst gaat koken.
2. Laat de rijst uitlekken.
3. Doe de rijst in de Maxi Graankoker en voeg hier 400 ml water bij.
4. Zet de Maxi Graankoker in de magnetron voor 13-14 minuten op 600 watt.
5. Laat daarna 10 minuten afkoelen.
6. Doe de rijstazijn, het zout en de suiker in een ruimteschaaltje en roer het door elkaar met de klopper.
7. Giet het mengsel vervolgens bij de rijst en meng het met een spatel.
8. Dek de rijst af en laat afkoelen tot op kamertemperatuur.
9. Schil de komkommer met de Universele dunschiller.
10. Verwijder de zaden en snij de rest van de komkommer in kleine blokjes.
11. Snij de zalm ook in blokjes met een mes, zodat de vorm van de zalm intact blijft.
12. Gebruik de Siliconen keukenkwast om de “bolvormige zijde” van de surprise party in te wrijven met olie.
13. Doe de sushirijst in de Surprise party volgens de gebruiksaanwijzing.
14. Vul de halve sushi balls met de blokjes komkommer en zalm.
15. Met de sushi ball af.
16. Ontvorm de ball en rol die gelijk door de sesamzaadjes.
17. Maar vervolgens nog 5 balls op dezelfde manier. (het is niet nodig om de vorm opnieuw in te vetten.)
18. Zet de gemaakte sushi balls in de koelkast tot je ze gaat serveren.

Smakelijk ! Tine Monserez

Serveer de sushi balls met wasabi en sojasaus.



Mogelijks resultaat sushi balls.