

MAKI ROLLETJE

Hiervoor hebt u nodig: Itamae rijst, een bamboematje (Makisu), Nori, Wasabi, Sushisu en vulling naar keuze. Voor een kleine maki gebruikt u een half vel nori en voor een grote zoals California-rol een heel blad.

Leg de rijst in de mal (zie onderaan deze pagina), beleg met garnituur, dek af met nog een beetje rijst. Plaats deksel op de mal, het resultaat is een strakke rol rijst. Rol deze vervolgens in een norivel. Met een speciale mal - verkrijgbaar bij Smedes - maakt u in een handomdraai de perfecte ronde rollen.



NIGIRI BOOGJE

Vorm een bolletje rijst tot een langwerpige blokje, bestrijk naar smaak met iets Wasabi en beleg het met een stukje vis of andere topping naar keuze. Snijd eventueel van een Norivel dunne reepjes en omwikkel het geheel hiermee. Met de speciale mal van Smedes maakt u nigiri in een handomdraai.

Toppingtips voor nigiri: Japanse omelet, zalm, tonijn, unagi kabayaki (gemarineerde paling), garnaal (amaebi), octopus (tako slice), masago (viskuit)



OSHI BLOKJE

Bouw in een houten doosje of in een patévorm die met folie zijn belegd laagjes zoals een lasagna. Zet circa 20 minuten een gewicht erop en snijd daarna met een nat mes mooie reepjes.



TEMAKI PUNTZAKJE

Halveer een Noriblad, draai met de hand een "cone" (puntzakje) en vul deze met de rijst en overige ingrediënten. Plak de "cone" dicht met wat rijstkorrels.



TIPS

- > Kook de rijst in een rijstkoker voor het beste resultaat. 1 deel rijst en 1,2 deel water.
- > Gebruik altijd zo veel mogelijk origineel Japanse kwaliteitsproducten.
- > Zorg dat de ingrediënten vers zijn.
- > Sushi is een vers product en moet dezelfde dag worden genuttigd.
- > Maak bij het snijden van de rijst (met name de maki) altijd uw mes nat.
- > Kunt u sushi maken? Bied klanten een sushi workshop!

