

3-02-2016

---

Kookavond

## Duo van Nigiri met gamba en Maki met komkommer en munt

Nodig:

- **Voor de rijst:** 500gr. rijst, 60gr. olijfolie, 180gr. rijstazijn, 20gr. fijne suiker
- **Nigiri:** 20gr. wasabi, 24 gamba's zonder schaal, 2 norivellen, zout
- **Maki:** 1 komkommer en een bosje munt, 4 norivellen, zout

Zo maak je het:

Bereiding rijst:

- Spoel de rijst tot water helder is.
- Doe de rijst in een grote pot en giet er dubbel zoveel water bij, samen met de olijfolie en wat zout.
- Laat 15 à 20 min. sudderen op een matig vuur, tot bijna al het vocht is opgenomen.
- Neem van het vuur en dek af met plasticfolie, laat 5 min. stomen.
- Meng de suiker en rijstazijn en giet over de rijst terwijl je de rijst omscheept. Dek af en laat een uur in de koelkast staan.

Nigiri:

- Bevochtig je handen met koud water.
- Neem kleine balletjes en druk die met je vinger tot langwerpige rolletjes.
- Strijk er een puntje wasabi over uit en doe een in reepje gesneden norivel goed rond.
- Leg er een open geplooid gamba op.

Maki:

- Schil de komkommer en snij in vier, verwijder de zaadjes en spoel af.
- Was de munt en verwijder de stengels.
- Leg op een rietmatje de norivel open en druk er de rijst op, maar niet op de bovenste 2 cm.
- Leg in het midden de muntblaadjes en daarop de komkommer.
- Rol het matje op en zorg dat alles op zijn plaats ligt, wikkel in plasticfolie en laat 1 uur in de frigo.
- Verwijder nu de folie en versnijdt in mooie plakjes.

TIP: serveer er wat sojasaus en wasabi bij. Smakelijk