







-  borrelhapje
-  12 personen
-  150 kcal
-  40 min. bereiden

Ingrediënten

- 125 g sushirijst
- 150 ml kraanwater
- 1½ el rijstazijn
- ¼ mespunt zeezout
- 1 tl suiker
- 1 bosuitje
- 1 cm verse gember
- 12 cocktailgarnalen
- ½ el wasabipasta
- 2 el sojasaus

Bereiden

1. Spoel de rijst af in een zeef. Laat de rijst 10 min. staan in een pan met dikke bodem. Voeg het water toe en breng aan de kook. Kook met de deksel op de pan 2 min. op hoog, 5 min. op middelhoog en 12 min. op laag vuur. Zet het vuur uit, neem de deksel van de pan en laat afgedekt met een schone theedoek 15 min. staan.
2. Verwarm de azijn, het zout en de suiker in een steelpan en roer tot het zout en de suiker zijn opgelost. Laat afkoelen. Schep de rijst in een lage schaal. Sprenkel de dressing erover. Schep om en waaier koel met een waaier of tijdschrift. Snijd de bosui, schil de gember en snijd in stukjes. Meng de bosui en gember met de rijst.
3. Vorm met natte handen van 1 el rijst een ovaal. Druk de rijst goed aan. Verwijder de staartjes van de garnalen en bestrijk de garnalen aan 1 kant dun met wasabi. Leg de garnalen op de rijst en druk iets aan. Bewaar tot gebruik in de koelkast. Doe de sojasaus in een kommetje en serveer als dipsaus bij de sushi.

Lekker van Albert Heijn: www.ah.nl/allerhande

allerhande^{ah}