



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

BEREIDINGSTIJD 55 MINUTEN

AANTAL 4 PERSONEN

INGREDIENTEN

Hapje of lunchgerecht

- 600 g sushirijst
- 90 ml rijstazijn + extra
- 1 el rietsuiker
- zout
- 4 norivellen
- wasabi naar smaak
- ½ komkommer, geschild, zaadlijsten verwijderd, in dunne repen
- 1 avocado, in dunne repen
- 8 surimisticks
- 70 g maïzena
- 30 g bloem
- 5-6 el bruisend mineraalwater, gekoeld
- 3 ijsblokjes
- *bakplaat bekleed met bakpapier*
- *sushimatje bekleed met plasticfolie*
- *frituurpan met Diamant frituurolie*
- *keukenpapier*

TEMPURA SUSHI

BEREIDINGSWIJZE

- > Kook sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- > Verwarm intussen rijstazijn met rietsuiker en snuf zout in een steelpan tot suiker en zout zijn opgelost. Meng azijnmengsel door de nog hete rijst. Spreid de rijst uit op de bakplaat en laat onder af en toe omscheppen snel afkoelen tot kamertemperatuur.
- > Zet een kommetje water met een scheut azijn klaar om je vingers mee nat te maken. Leg een norivel met de glimmende kant naar beneden op het sushimatje. Spreid met natgemaakte vingers een laagje rijst uit op norivel; laat aan de bovenkant een rand van 2 cm vrij.
- > Spreid een beetje wasabi uit over rijst. Leg een streep komkommer, avocado en surimi op de rijst. Rol met behulp van het matje de sushirol op in de richting van de vrijgelaten rand. Maak de rand vochtig en plak de sushirol dicht.
- > Meng maïzena en bloem met snuf zout. Roer snel mineraalwater en ijsblokjes erdoor. Er horen klontjes in het beslag te zitten. Giet het tempurabeslag in een diep bord.
- > Verhit intussen de olie in de frituurpan tot 180 °C.
- > Doop de sushirollen een voor een in het beslag en laat ze in de hete olie zakken. Zorg dat de frituurpan niet te vol wordt, dan gaan de rollen aan elkaar plakken. Werk indien nodig in porties. Bak ze 2 minuten en laat kort uitlekken op keukenpapier.
- > Snijd met een scherp mes in plakken en serveer meteen.