MAISON PRIMAGO

SUSHI NIGIRI

Ingrediënten voor Sushi Nigiri circa 40 stuks

- 400 gram pandanrijst of sushi rijst (plakrijst)
- 5 el sushiazijn - mirin
- 1 spriet citroengras
- zout
- Nigiri vorm
- sojasaus
- wasabi
- sushi gember

Voorbeelden van ingrediënten voor de nigiri:

- rauwe verse tonijn
- rauwe verse zalm
- omelet
- krokante kip van kiphaasjes

Voorbereiding:

Stap 1

Kook de rijst volgens de verpakking en kook een snufje zout en 1 spriet citroengras in stukken van 5 cm gesneden mee.

Stap 2

Laat de rijst afkoelen in een wijde schaal, verwijder de citroengras en roer de mirin erdoor en proef of de smaak goed is. Zo niet, dan nog wat mirin erbij of beetje zout.

Bereiding:

Stap 1

Maak de nigiri vorm vochtig en doe de rijst in de vorm of maak met natte handen een ovaal balletje rijst.

Stap 2

Bak een omelet met ingrediënten naar keuze en snijd het in een nigiri model
Snijd de rauwe tonijn en zalm in een sashimimodel of laat dat doen door de viswinkel
Snijd de kip in sashimimodel en bak de kip op krokante wijze - haal de kip in deze volgorde door bloem, ei en paneermeel of verkruimelde beschuit en frituur de kip in zonnebloemolie.

Stap 3

Leg de ingrediënten op de rijstvormpjes. Desgewenst kun je nog garnering toevoegen.
Serveer de Nigiri sushi op een schaal met sojasaus, wasabi en sushi gember erbij.