SUSHI BURGER

Wat heb je nodig voor 1 burger?

2 plakjes gerookte zalm
15 centimeter komkommer
¼ avocado
½ bosui
1 eetlepel Remia 5% friteslijn
eventueel wasabi
½ vel nori
1 theelepel zwarte sesamzaadjes
100 gr sushirijst
ongeveer 150 ml water
1 eetlepel rijstazijn
Eventueel zout

Zo maak je het

1. Begin met het bereiden van de rijst. Houd de rijst en water hoeveelheden van de verpakking aan. Ik gebruikte ongeveer 150 milliliter water. Spoel eerst de rijst af, doe de rijst samen met het koude water in een pan en breng het zachtjes aan de kook. Wanneer het water opgenomen is, zet je het vuur uit en laat je de deksel op de pan.

2. Doe 1 eetlepel rijstazijn en eventueel wat zout bij de rijst en meng dit voorzichtig, je wilt de rijst niet stukmaken.
3. Snijd de komkommer in reepjes, de avocado in plakjes en de bosui in dunne ringetjes.
4. Meng de Remia 5% friteslijn eventueel met de wasabi.
5. Wanneer de rijst afgekoeld is maak je de burgers. Zorg dat je handen wat nat zijn, zodat de rijst niet zo erg aan je handen plakt. Maak een onder- en bovendeel.
6. Knip een norivel in vieren en plaats een vierkant op de onderkant van de burger.
7. Nu ga je hem beleggen, eerst de plakjes avocado, dan de komkommer reepjes en dan de plakjes zalm. Verspreid daarover wat van de Remia 5% friteslijn en wat van de bosui. Bewaar eventueel nog wat om op de sushi burger te doen.
8. Plaats nu nog een stuk normvel erop en plaats de bovenkant. Maak het helemaal af met wat zwarte sesamzaadjes en bosui.
9. Je prachtige sushi burger is nu klaar! Eet smakelijk!

Tip: Serveer eventueel met een wakame salade om je dagelijkse portie groente binnen te krijgen.