



Wat heb je nodig?

- 250 gr sushi-rijst
- 350 ml koud water
- 5 el rijstazijn
- 1 tl zout
- Zalmsnippers
- Wortel
- Radijs
- Zeewier



Hoe maak je dit?

1



Doe 350 ml water in een pan, voeg de rijst toe en laat dit 10 minuten koken. Zet het vuur uit en laat de rijst 15 minuten staan.

2



Doe een laagje rijst in de kom, strooi er dan een laag zalmsnippers overheen en eindig weer met een laag rijst.

3



Zet eerst een bord op de kom en kiep de kom dan ondersteboven.

4



Kneed de vorm nu zachtjes tot een ovaal en wikkel er een strook zeewier omheen.

5



Snijd kleine schijfjes van radijs, en wortel en leg deze op de vis. Maak van zeewier een mondje en de staart.

Extra tip!

Maak je handen nat. Zo blijft de rijst niet aan je handen plakken.