

Sushirol met blauwvintonijn, mango en Kikkomanjelly



Ingredienten

Voor 6 stuks sushi:

- 1 vel nori
- 80 gram japanse kleefrijst
- 1 el rijstazijn
- 1 el mirin
- peper en zout
- 100 gram blauwvintonijn
- 1 rijpe mango

Voor de jelly:

- 1 dl kikkoman sojasaus
- 1.5 dl Water
- 3 gram agar agar
- 1 blaadje gelatine

Bereiding

Spoel de rijst grondig totdat het weglopende water er helder uit ziet. Zet de rijst op in een gelijke hoeveelheid water, breng aan de kook, laat 10 minuten zachtjes koken en 30 minuten rusten. Stort de rijst op een plaat en laat afkoelen. Meng ondertussen met rijstazijn, mirin, peper en zout.

Leg een vel nori op een bamboematje en bestrijk dit voor 2/3 met rijst. Snijd de tonijn in repen even lang als het vel nori en ongeveer een 1/2 cm dik. Doe hetzelfde met de mango. Leg een reep vis en een reep mango op de rijst en rol met behulp van het matje de sushirol zo strak mogelijk op. Laat rusten in het matje. De rol kleeft zich dan vanzelf dicht.

Warm voor de jelly de sojasaus met het water op, voeg agaragar toe en laat kort meekoken. Neem van het vuur af en roer er het geweekte en uitknepen gelatineblad door. Giet uit op de bodem van een rechthoekige recipiënt. Laat door en door koud worden in de koelkast en snijd in blokjes.

Snijd de sushirol in hapklare stukjes. Doe er een blokje jelly op (je mag het er ook op of onder vastprikken) en serveer.