

Gerookte Eendensushi

Voorgerecht



Ingrediënten

1000 g Japanse Rijst (Gekookt)

120 g Sushi Azijnmix

Sushi Topping:

180 g Gerookte Eend (gesneden)

Wasabi

Sushi Azijnmix:

180 g Rijstazijn

30 g Zout

150 g Witte suiker

5 g Gedroogt zeewier (**combu**)

Bereidingswijze

1. Kook de Japanse rijst in een pot.
2. Kook de rijstolie, zout, suiker en gedroogd zeewier mee.
3. Giet de mix voorzichtig in de rijst, en meng goed.
4. Bedek met een schone doek totdat de rijst is afgekoeld.
5. Snij de gerookte eendenborst en doe er een klein beetje wasabi op.
6. Vorm de sushi rijst goed en leg de gerookte eendenborst erop, en draai de sushi kant omhoog.

DTT Recept Rok-002

FOKKO KORTLANGLAAN 116, 3853 KH ERMELO, THE NETHERLANDS

TELEFOON: +31(0)341-553675 E-MAIL: info@br-tomassen.com BTW NR.: NL 8073 26 306.B01

KVK: 080 79037 BIC: RABONL2U IBAN: NL92 RABO 0397 7998 61

KIJK VOOR MEER
RECEPTEN OP:
WWW.DUCK-TO-THEEK.NL
Eet smakelijk!

Powered by:



BR-TOMASSEN
www.br-tomassen.com