



Japanse rijstsandwich - Onigirazu

2 PERSONEN

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 200 g sushi- of pandanrijst
- 4 eieren
- 1 el bieslook (gehakt)
- 3 el arachideolie
- 200 g zalmfilets
- 4 nori-vellen
- ½ bosje koriander
- 4 el mayonaise
- 1 tl wasabi of geraspte mierikswortel (potje)

MATERIAAL: vershoudfolie

ZO MAAK JE HET

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat afkoelen.
2. Klop de eieren los met 2 eetlepels koud water, de bieslook, zout en peper.
3. Verhit de helft van de olie in een koekenpan en bak hierin van het eimengsel een omelet.
4. Laat afkoelen.
5. Bak de zalmfilet in de rest van de olie circa 2 minuten per kant.
6. Leg 2 vellen vershoudfolie naast elkaar en leg daarop de nori.
7. Verdeel daarover in het midden met een vochtige lepel de helft van de rijst.
8. Druk iets platter met de achterkant van de lepel en verdeel de koriander erover.
9. Snijd de omelet in repen en leg de helft ervan op de koriander.
10. Verdeel daarover de zalm.
11. Meng de mayonaise met de wasabi en bestrijk de zalm ermee.
12. Leg de rest van de omelet op de zalm en verdeel de rijst erover.
13. Druk alles een beetje platter.
14. Vouw de punten van de nori-vellen diagonaal naar het midden, sla het folie er strak omheen en vorm zo 2 pakketjes.
15. Snijd ze doormidden en serveer ze met de snijkant naar boven of neem als sandwich mee in de lunchtrommel.

TIP: In plaats van nori kun je ook een blad ijsbergsla gebruiken. Haal de slabladeren eerst door kokend water zodat ze wat soepeler worden.

BRON: boodschappen.nl

