

CULINARY NOTEBOOKS

# sushi & sashimi

sushirijst • sauzen & garneringen • sushirolletjes •  
temaki sushi & oshi sushi • chirashi sushi  
• sashimi • misosoepen



© 2018 Rebo Productions b.v., Noordwijkerhout,  
www.rebo-publishers.com

Copyright © 2017 Nextquisite Ltd, www.nextquisite.com

Fotografie: Brent Parker Jones

Tekst: Diana Yoshi

Vormgeving: Aurora Granata

Vertaling: Marjolein Meinderts

Bewerking en redactie Nederlandse editie:

Jaap Verschoor / Kantoor Verschoor Boekmakers

Opmaak: AMOS Typografické studio spol. s r.o.

ISBN 978-90-366-3648-3

Alle rechten voorbehouden

#### OPMERKING

De consumptie van eieren of eiwitten die niet door en door gaar zijn, kan leiden tot besmetting met salmonella. Het risico is groter voor zwangere vrouwen, zieken, jonge kinderen en ouderen.

Wanneer je dit risico wilt vermijden, kun je eiwitpoeder of gepasteuriseerde eieren gebruiken.



# Inhoud

sushirijst 6

sauzen & garneringen 8

sushirolletjes 12

temaki sushi & oshi sushi 46  
(opgerolde sushi & aangedrukte sushi)

chirashi sushi 82  
(in een kommetje)

sashimi 100  
(met rauwe vis)

misosoepen 114

register 120



# Voor je begint

Dit boek bevat 100 verleidelijke sushirecepten. Ze zijn vrijwel allemaal gemakkelijk te bereiden, maar om je te helpen hebben we ze naar moeilijkheidsgraad ingedeeld: 1 (eenvoudig), 2 (vrij eenvoudig) of 3 (moeilijk). Als steuntje in de rug hebben we op deze twee bladzijden de 25 meest aantrekkelijke sushigerechten op een rijtje gezet.

## ● EENVOUDIG



Nigiri MET GEGRILDE PAPRIKA



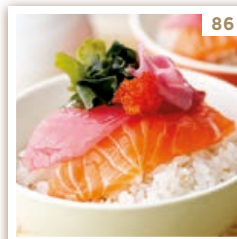
Sushirolletjes  
TEX MEX



Oshi sushi  
MET ZALM EN KRAB



VEGETARISCHE  
sushiballen



Chirashi sushi  
MET ZALM EN TONIJN



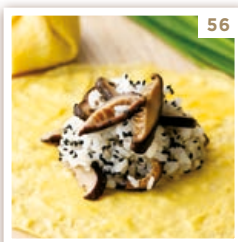
Sushirolletjes  
MET TEMPURAGARNALEN



GEVULDE  
inktvisrolletjes



VEGETARISCHE  
binnenstebuiten-  
sushirolletjes



SUSHI-OMELET  
'geldbuideltje'

## ● UITDAGEND



REGENBOOG-sushirolletjes

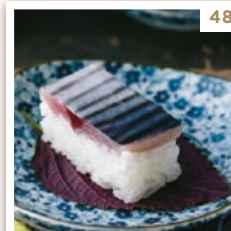
## KLASSIEKERS



Chirashi sushi TOKIO-STIJL



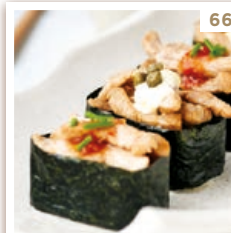
CALIFORNISCHE  
sushirolletjes



KLASSIEKE  
oshi sushi met makreel



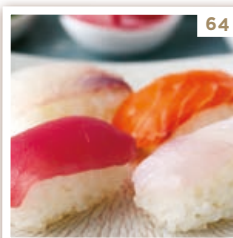
Nigiri  
MET JAPANESE OMELET



SLAGSCHIP-SUSHI  
met kip teriyaki



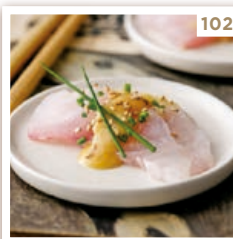
Sushirolletjes  
MET GEROOSTERDE  
GROENTEN



Nigiri  
MET VIER SOORTEN VIS



SUSHI-PUNTZAKJES  
met tonijn en groenten



RODE  
snappersashimi

## ONZE FAVORIETEN



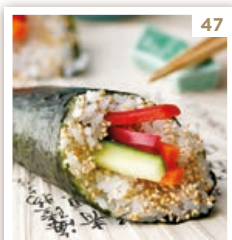
Binnenstebuiten-sushirolletjes MET WORTEL EN AVOCADO

### BESTE SUSHIROLLETJE



Binnenstebuiten-  
sushirolletjes MET  
OMELET EN AVOCADO

### BESTE SUSHI-PUNTZAKJE



VEGETARISCHE  
sushi-puntzakjes

### BESTE NIGIRI



Nigiri MET GEROOKTE  
ZALM EN ASPERGES

### BESTE SASHIMI



SASHIMI  
met vier soorten vis

### BESTE MISOSOEP



MISOSOEP met  
enoki-paddenstoelen  
en lente-uitjes



# Sushirijst

## SUSHIRIJST

500 gram Japanse sushirijst  
750 ml water  
4 el Japanse rijstazijn  
2 el suiker  
1 tl zout

Voor 4-8 personen • Voorbereiding 10 minuten, plus 15 minuten rusten, plus ongeveer 1 uur afkoelen • Bereidingstijd 5 minuten  
• Moeilijkheidsgraad 1

1. Spoel de rijst in een vergiet onder koud stromend water af totdat het water bijna helder is.
2. Doe de rijst in een middelgrote pan, leg een deksel op de pan en breng op halfhoog vuur aan de kook. Zet het vuur lager en laat 5 minuten pruttelen. Neem de pan van het vuur en laat de pan met het deksel erop 15 minuten staan.
3. Verwarm azijn, suiker en zout langzaam in een kleine steelpan en roer totdat de suiker is opgelost. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.
4. Doe de rijst in een grote kom en roer het azijnmengsel erdoor totdat het goed gemengd is. Zet de rijst apart totdat deze voldoende is afgekoeld om verder te verwerken (kamertemperatuur). Gebruik de rijst in de recepten zoals aangegeven.

Als je dit gerecht lekker vindt, kijk dan ook eens naar onderstaande recepten.



Binnenstebuiten-  
sushirilletjes  
MET COQUILLES  
EN AVOCADO



Nigiri MET JAPANESE  
OMELET



VEGETARISCHE  
chirashi sushi



# Sauzen & garneringen

## INGEMAAKTE gember

250 g verse jonge gemberwortel  
2 tl zout  
250 ml Japanse rijstazijn  
90 ml water  
4 el suiker

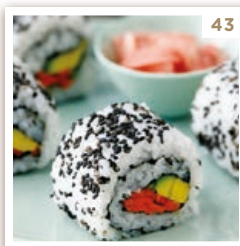
Voor 500 ml • Voorbereiding 15 minuten, plus 2-3 uur rusten,  
plus 5-7 dagen voor het wekken • Bereidingstijd 5 minuten  
• Moeilijkheidsgraad 1

1. Was de gember voorzichtig en wrijf de schil eraf. Snijd hem met een scherp mes in dunne plakjes en leg ze in een ondiepe kom. Besprenkel ze met zout en laat 2-3 uur staan.
2. Dep de gemberplakjes droog met keukenpapier en doe ze in een gesteriliseerde hittebestendige glazen pot.
3. Meng de rijstazijn, het water en de suiker in een kleine steelpan op halfhoog vuur, blijf roeren tot de suiker is opgelost. Breng aan de kook en neem de pan dan van het vuur.
4. Giet het hete azijnmengsel in de pot over de gember. Laat afkoelen en laat 5-7 dagen in de marinade staan. In deze tijd zal de gember lichtroze kleuren. Je kunt hem enkele weken in de koelkast bewaren.
5. Reken op 2 eetlepels per persoon.

Als je dit gerecht lekker vindt, kijk dan ook eens naar onderstaande recepten.



36  
GEVULDE  
inktvisrolletjes



43  
Binnenstebuiten-  
sushirolletjes MET  
WORTEL EN AVOCADO



61  
Nigiri MET GEROOKTE  
ZALM EN MANGO