

## Sushisandwiches met zalm en kip



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 40 minuten

👥 4 personen

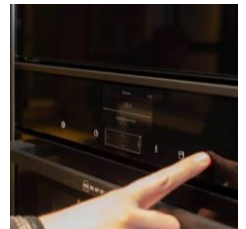


### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

125 gram sushirijst  
250 ml water  
2 el rijstazijn  
1 tl zeezout  
1 tl suiker  
4 norivellen  
5 el Japanse mayonaise  
3 regenboogwortels  
25 gram gemengde sla  
100 gram groene asperges  
100 gram gerookte kipfilet, plakjes  
100 gram zalm

### Stap 2 | Sushirijst stomen

Doe de sushirijst in een zeef en spoel af onder de kraan, totdat het water niet meer troebel is. Neem een dichte stoomschaal voor de sushirijst en schenk het water erbij. Plaats de stoomschaal in de oven. Selecteer de stoomfunctie op je oven, kies voor 100 procent stomen op 100 graden en stel de tijd in op 20 minuten. Geen stoomoven? Kook de sushirijst dan volgens de aanwijzingen op de verpakking.



### Stap 3 | Kleurrijk bord

Wij kochten voor dit gerecht regenboogwortels. Voornamelijk voor de kleur uiteraard, de mooie heldere kleuren van deze wortels zorgen straks echt voor een feestje op je bord. Snij de wortels in dunne reepjes. Verwijder de onderkant van de groene asperges en snij het overgebleven gedeelte in tweeën. Doe de groenten in een pan met kokend water en laat dit even kort koken. Hou ongeveer 5 minuten aan voor knapperige groenten. Je kunt de groente natuurlijk ook in een aparte stoomschaal in de oven plaatsen en 5 minuten laten meestomen met de sushirijst.



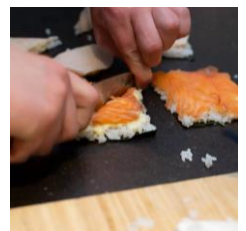
### Stap 4 | Knippen & plakken

Verwarm in een steelpannetje de rijstazijn met het zout en de suiker. Blijf roeren tot het zout en de suiker zijn opgelost. Zodra de sushirijst gaar is schep je deze voorzichtig in een schaal en sprenkel het azijnmengsel erover. Knip elk norivel in 4 vierkantjes. Verdeel de sushirijst over alle 8 norivellen.



### Stap 5 | Stapelen

Nadat je de sushirijst over de norivellen hebt verdeelt, smeer je 4 van de acht vierkantjes in met de Japanse mayonaise. Beleg vervolgens 2 vierkantjes met zalm en 2 met de kipfilet, plakjes. De gemengde sla, groene asperges en de regenboogwortelen verdeel je weer over alle 4 vierkantjes. Maak nu van elk vierkantje driehoekjes. Dek af met de driehoekjes waar je alleen de sushirijst op hebt gedaan en druk lichtjes aan.



### Stap 6 | Serveren & genieten

Neem een mooie schaal en serveer hier de sushisandwiches op. Garneer met wat overgebleven groene aspergetips en bestrooi de schaal met furikake. Schenk in een klein schaaltje wat soyasaus en serveer dit erbij. Lekker als lunch, voorgerecht of gewoon tussendoor.

