



Amuse

Tonijnsushi

met wasabimayonaise en wakame



Hocras
voor horeca en verbruik

Tonijnsushi

met wasabimayonaise en wakame

Benodigdheden

(Amuse voor 4 personen)

Tonijn:

80 gr tonijnfilet sashimi
4 gr mishima furikaki nori komi
(rijsttopping)

Wasabimayonaise:

8 gr Kewpie Japanse mayonaise
1/2 gr wasabi horse radish
1/2 ml kookroom

Wakame:

80 gr wakame (zeewiersalade)

Wasabi/zeewierkoekje:

80 gr noriten wasabi

Rijst:

90 gr Japanse kleefrijst
8 ml sushi-vinegar
4 gr suiker
4 gr zout
60 ml water

Mise en place & handelingen

Haal de zijkant van de tonijn door de Mishima furikaki nori komi en bak deze heel kort om en om in een hete koekenpan met een druppel olijfolie.

Laat de tonijn afkoelen en snij deze in plakjes.

Meng de Japanse mayonaise met de wasabi en kookroom en vul het af in een spuitflesje.

Kook de rijst met water, vinegar en zout.*
Laat de rijst afkoelen en maak het in de juiste vorm.

Ontdooi de zeewiersalade.

Bordopmaak

Bestrijk een rijstvormpje dun met wasabimayonaise en leg de tonijn erop. Top het af met drie druppeltjes wasabimayonaise.

Presenteer de sushi op een bamboe plank of leisteel en serveer hier de noriten wasabi en wat sojasaus naast. Leg er eventueel chopsticks naast.

Tip*

Het geheim van goede sushirijst: geen shortcuts bij het wassen, wees geduldig, gebruik goede kwaliteit, niet te oude rijst, waaier de rijst zo snel mogelijk koel, schep voorzichtig zoals je eiwitten door een beslag zo scheppen, altijd op kamertemperatuur eten.

Wijnadvies!

Onze Hocras specialisten adviseren u graag voor een passende wijn.



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras