



## Asperge en zalm sushi

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 300 g Witte asperges
- 500 g Sushirijst
- 250 g Gerookte Zalm
- 1 Komkommer
- 15 g Zeewier, agar, gedroogd
- 25 g Boter
- 1.5 el Sesamzaad

### Instructie

1. Volg de volledige algemene bereidingswijze voor asperges op de Maggi website. Haal voor het koken 2 cm van de uiteindes af. Schil ze vervolgens van boven naar beneden met een dunschiller als ze nog niet geschild zijn.
2. Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de sushirijst daarna afkoelen. Zet vervolgens alle ingrediënten overzichtelijk klaar op het aanrecht of op tafel. Zorg dat je genoeg ruimte hebt om aan de slag te gaan.
3. Voor Japanners is de presentatie van sushi net zo belangrijk als de smaak. Gebruik alle ingrediënten en doe inspiratie op voor diverse soorten sushi. Je kan ze zo creatief maken als je zelf wilt. Denk bijvoorbeeld aan sushi in de vorm van opgerolde sushirijst met aan de buitenkant nori (zeewier) en binnenin witte asperges of gerookte zalm. Of maak met een nori vel een soort puntzakje met sushirijst, een stukje gerookte zalm en asperges. Probeer bijvoorbeeld ook opgerolde nori met een beetje rijst en een asperge. Doe verder aan de buitenkant van de nori alleen sushirijst en voorzie de rijst met lekkere geroosterde sesamzaadjes.
4. Leg een nori vel op een rolplankje van bamboe. Bedek de nori met een dunne laag sushirijst. Laat een randje aan de onderkant vrij. Leg daarna een stuk van de gerookte zalm in het midden. Doe er ook 1 á 2 witte asperges bovenop. Rol het geheel daarna voorzichtig om. Druk de ingrediënten stevig aan zodat de sushi zich volledig sluit. Hoe vaker je het doet hoe makkelijker het rollen wordt! Snijd de rol daarna in mooie gelijkwaardige stukken.
5. Volg de makkelijke stappen op het zakje MAGGI Saus voor Asperges en bereid binnen een paar minuten een heerlijke aspergesaus. Doe daarnaast de gesneden komkommer alvast in een mooie diepe kom.

6. Leg alle gemaakte sushi op een mooi groot bord of op een leuke serveerplank. Serveer de aspergesaus en de komkommer er los bij. Doe dit samen met leuke chopsticks (eetstokjes) en aparte bordjes om van te eten. Om de Japanse traditie in ere te houden spreekt iedereen voor of na de maaltijd ook een bedankje uit door 'gochisosama deshita' te zeggen. En dat is zeker terecht met zo'n mooi en heerlijk gerecht!

#### Voedingswaarden tonen

0 Min

koolhydraten	143.99 g
Energie	894.32 kcal
vetten	18.23 g
Eiwit	45.27 g

3 Porties