Ingrediënten en Recept

Fer Gigliello
Fer Gigliello · Originele audio

Sushi express

Profiteer van de visweek bij COTO en maak deze sushi express die heerlijk wordt en in een mum van tijd klaar is 👇

Gerookte zalm in ongeveer 100 g, ik heb hem bij Coto gekocht
Paltas 2-3
Roomkaas 200 g ongeveer.
Sushi rijst 1 kop: spoel de rijst ongeveer 5 keer, doe het in een pan met 1 kop water, kook het 15 minuten op laag vuur, sluit het vuur en bedek het nog 10 minuten. Ik heb het overgeplaatst in een dienblad en het met dit mengsel gemengd: 80 ml azijn + 1 el suiker + 1/2 tl zout, ik heb het op het vuur gelegd tot de suiker smelt, ik heb het mengsel in de rijst ingevoerd terwijl het nog warm was en de sushi rijst klaar was!

Maak ze en laat het me weten 😘🤤

#salmon #sushi #smokedsalmon #coto

Fer Gigliello
Fer Gigliello · Originele audio

Sushi express

Aprovechén la semana del pescado en COTO y háganse este sushi express que queda riquísimo y lo hacen al toque 👇

Salmón ahumado en fetas 100 gr aproximadamente, lo conseguí en Coto
Paltas 2-3
Queso crema 200 gr aproximadamente
Arroz para sushi 1 taza: lave el arroz unas 5 veces, lo pasé a una olla con 1 taza de agua, cociné por 15 minutos a fuego bajo, apague el fuego y lo dejé tapado por 10 minutos más. Lo pasé a una fuente y lo mezcle con esto que se hace así: 80 ml de vinagre+1cda de azúcar+1/2 cdita de sal, lo puse al fuego hasta que derritió el azúcar, se lo incorpore al arroz cuando todavía estaba tibio y listo el arroz para sushi!

Háganlos y me cuentan 😘🤤

#salmon #sushi #salmonahumado #coto







© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be

Bron



https://www.facebook.com/reel/1070238198926690

Info Martine Lycke

Laagjes in vierkante groene/blauwe tray gemaakt

Zalm / Verse kaas / 1 avocado / Rijst

Voor snijden en vocht makkelijk. Maar kan ook met aanvulling van nori en komkommer

Fotos





© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be