KIKKOMAN

Sushi cake

totale tijd **30 min.** **30 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
1.394 kJ / 332 kcal

Vetten: **18,9 g** Eiwitten: **13,6 g**
Koolhydraten: **26,3 g**

INGREDIËNTEN

1 porties

200 g	gekookte sushi-rijst
2	gekookte, gehalveerde garnalen
1 el	forelkaviaar
1 tl	Duitse kaviaar (lompvis)
1 handvol	gekiemde rucola (of tuinkers)
3	suikererwten
0,5	avocado
1	mini-komkommer
1	radijs
1	gele mini-pruimtomaat
100 g	gerookte zalm
2 el	mayonaise
	wasabipasta naar smaak

Voor de omeletreepjes

1	vers ei
1 el	melk
1 tl	aardappelmeel
2 snufjes	suiker
1 snufje	zout
1 tl	plantaardige olie

Voor de gekookte shiitake paddenstoelen

5	shiitake paddenstoelen
1 el	esdoornsiroop of honing
1 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
0,5 tl	suiker
100 ml	water

Om mee te serveren

	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

VOORBEREIDING

Stap 1

Meng voor de omeletreepjes alle ingrediënten, behalve de olie, in een kom. Verhit een koekenpan en smeer er een dun laagje olie in. Giet het eimengsel erin, spreid het dun uit (net als een crêpe) en bak het aan beide zijden. Laat de omelet afkoelen en snijd deze in dunne reepjes van ca. 2 mm.

Stap 2

Snijd voor de gekookte shiitake paddenstoelen de stengels van de paddenstoelen af. Doe esdoornsiroop of honing, sojasaus, suiker, 100 ml water en de paddenstoelen in een kleine pan en breng dit aan de kook. Zet de pit lager en laat de vloeistof koken tot er bijna niets meer van over is. Laat de gekookte shiitake paddenstoelen afkoelen en snijd ze in dunne plakjes van ca. 2 mm.

Stap 3

Voor de groenten: was de suikererwten, snijd de uiteinden af, blancheer de suikererwten en laat ze afkoelen. Dep de ze droog en snijd ze schuin in stukken van ca. 1 cm breed. Snijd het vruchtvlees van de avocado in dunne plakjes van ca. 2 mm. Was de komkommer, snijd hem met een schilmesje of dunschiller in dunne plakken en rol deze op tot roosjes. Was het radijsje en snijd het in dunne plakjes. Was de tomaat en snijd hem in vier partjes.

Stap 4

Snijd voor de zalmbloemen de gerookte zalm in stroken van ca. 3-4 cm lang en ca. 2 cm breed. Leg de randen op elkaar met een lichte overlapping en vorm er 3-4 bladeren van. Rol van de rand uit naar binnen toe. Zet de zalmrol rechtop en open de bovenzijde met één vinger als een bloem (5 stuks).

Stap 5

Bekleed, om de cake af te maken, de bakvorm met vershoudfolie en verdeel 1/3 van de sushi-rijst over de bodem. Leg de avocadoplakken er gelijkmatig op en verdeel er nog eens 1/3 van de sushi-rijst over. Leg de plakjes shiitake paddenstoelen erop en verdeel de resterende sushi-rijst erover. Bedek dit met vershoudfolie en druk deze lichtjes aan.

Stap 6

Verwijder voor het serveren de vershoudfolie, leg een bord op de sushi-cake en draai hem om. Verdeel de omeletreepjes over de sushi-cake, leg de gerookte zalmbloemen er gelijkmatig overheen en versier de cake met de overige ingrediënten.

Stap 7

Meng de mayonaise met de wasabipasta. Decoreer de sushi-cake op 4 plekken met de wasabimayonaise en strooi de gekiemde rucola erover. Serveer de sushi-cake met sojasaus en smullen maar!