

# Sushi met garnalengarnering

totale tijd **20 min.** 20 min. voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):

**207 kJ / 49 kcal**

## INGREDIËNTE

### N

4 porties

<b>360 g</b>	gekookte sushi-rijst
<b>20</b>	grote gekookte garnalen
<b>0,5</b>	wasabipasta
<b>theelepel</b>	
<b>1 eetlepel</b>	mayonaise
<b>1 eetlepel</b>	kaviaar
	een beetje waterkers voor de garnering
	Kikkoman Sushi- & Sashimi-Sojasaus

**Verder:**

plastic huishoudfolie

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Halveer de garnalen in de lengte. Knip de huishoudfolie in vierkantjes en leg daar de helft van de gehalveerde garnalen op, met het snijvlak naar boven gericht. Vorm van de sushi-rijst 20 even grote balletjes en leg die op de garnalen.

### Stap 2

Verdeel de wasabipasta over de rijstballetjes en leg daar andere helft van de gehalveerde garnalen bovenop, zodat elk balletje ingeklemd zit tussen de garnalen. Maak deze 'sandwiches' dicht met huishoudfolie en druk zachtjes tot kleine medaillons ontstaan. Verwijder de folie en garneer de sushi met een dot mayonaise, kaviaar en waterkers. Serveer met sojasaus.

### Stap 3

Remove the sushi from the cling film, garnish with a dot of mayonnaise, caviar and cress and serve with soy sauce.