

Sushi van reuzengarnaal met gembersausje



Sushi is normaalgezien altijd een bereiding met rijst. Ik heb het als verzamelnaam gebruikt voor het oprollen van voedsel in een nori-vel.(wieren).

Benodigheden:	
Nori	10 vellen
Tomaat	4
Avocado	
reuzengarnalen	20
Appel	2
Coriander	2
Cocktailsaus	Potje
Gembersiroop	1 bokaal

Tomaat: emonderen, pellen en in brunoise snijden

Avocado: in reepjes snijden

Appels: in brunoise snijden (eventueel citroen)

Koriander: grof snijden

Garnalen (2 per persoon): ontdooien, pellen, darmkanaal uithalen, in een pan bakken (+ZP) en grof snijden, mengen met de koriander

Saus= cocktailsaus (2) + gembersiroop (1)

Op het norivel de reepjes tomaten, ernaast de avocadoreepjes, de brunoise van appels, koriander en garnalenmengsel leggen. Het vel strak oprollen. Misschien is het nodig om de helft van het vel te knippen (dunne rol). Inpakken in plasticfolie= norivel moet vocht opnemen anders niet eetbaar (in de zin dat het hard blijft) en koel bewaren.