

Crispy Sushirijst met avocado en tartaar van tonijn



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten:

250 g sushirijst

5 el sushi azijn

1 tl zout

Arachide olie

250 g tonijn

1 kl mayonaise

¼ kl sriracha

1 kl zoete sojasaus

2 avocado's

sap van 1 limoen

1 tl kruidenzout

1 lenteuitje

sesamzaadjes (zwarte, groene of natuur)

gefrituurde uitjes

bereiding

Kook de sushirijst zoals aangegeven op de verpakking en laat na het koken een kwartier staan onder het deksel. Roer er nu zout en sushi azijn onder. Bekleed een klein ovenschoteltje met vershoudfolie en verdeel er de rijst gelijkmatig over. Laat nu helemaal afkoelen.

Snijdt de tonijn in tartaar en breng op smaak met mayonaise, sriracha, sojasaus en een klein beetje zout.

Mix de avocado's met limoensap en kruidenzout tot een crème.

Snijdt de rijst in gelijke delen en bak deze even krokant in een anti-kleefpan met een flinke scheut arachide olie.

Beleg de sushirijst met de crème van avocado, tartaar van tonijn en werk af met lenteui, sesamzaadjes en gefrituurde uitjes.

Serveer eventueel met wat extra sojasaus