

Makis met **Makreel, citroen-bergamot en dille**



20 mensen

30 min voorbereiding

30 min koken

De ingrediënten

1 blik van 118g la belle-iloise Lemon bergamot en dille Makreelfilets
150g sushirijst
150g koud water
2 eetlepels rijstazijn (20g)
2 snufjes zout
2 snufjes suiker

De fasen

- 1- Week de rijst 1 uur in koud water en spoel daarna goed af
- 2- Doe de rijst terug in een pan met koud water, afgedekt, en breng aan de kook
- 3- Zet het vuur, zonder te roeren en zonder het deksel te verwijderen, 5 minuten op laag en vervolgens 5 minuten op heel laag vuur. Dek af en laat 10 minuten rusten
- 4- Meng de azijn met het zout en de suiker. Giet de rijst in een grotere bak, besprenkel met de azijn en roer om te combineren. Laat afkoelen
- 5- Om te voorkomen dat de rijst aan je vingers blijft plakken, moet je ze en het keukengerei regelmatig in een kom lauw water dompelen
- 6- Leg het Nori-vel op een rolmat
- 7- Laat de makreelfilets uitlekken en bewaar het sap, snijd ze vervolgens in avocadosticks
- 8- Leg een laag rijst op het Nori-vel, gevolgd door stukjes vis en avocado om een strook te vormen over de lengte van het vel, ongeveer 4 cm van de rand
- 9- Rol de mat op en druk voorzichtig in een regelmatige vorm
- 10- 15 minuten koelen
- 11- Snijd met een dun, vochtig mes in plakjes van 2 cm dik
- 12- Filter het sap uit de makreel en doe het in een kom

13- Serveer de maki met het sap