

Bereidingstijd: 25 min.

-

Personen: 2

+

### Ingrediënten

- 250 gr garnaal
- ½ komkommer
- 75 gr radijs
- 150 gr mais (Bonduelle)
- 2 lente uien
- 250 gr sushirijst
- Chilivlokken
- olie om in te bakken
- peper en zout

### Radijs:

- 50 ml azijn
- 50 ml water
- 1 tl suiker
- Snuf zout

### Rijst:

- 4 el azijn rijst
- 2 tl suiker
- 1 tl zout

### Dressing:

- 1 el sojasaus
- 2 el pickle van de radijs
- Chili vlokken
- 1 tl honing
- 1 tl olijfolie

**STAP 1**

Kook de sushi rijst volgens de aanwijzingen van de verpakking. Meng in een kommetje azijn, suiker en zout en voeg dit toe aan het einde van de kooktijd van de rijst.

**STAP 2**

Maak de zoet-zure radijsjes door in een kommetje azijn, water, suiker en zout te mengen. Snijd radijsjes in plakjes en voeg bij de marinade. Heb je weinig tijd? Verwarm dan de marinade en giet over de radijs. Snijd de lijsten uit de komkommer en vervolgens in blokjes. Spoel de mais en snijd lente-ui in ringen.

**STAP 3**

Verhit een beetje olie in een pan en bak vervolgens de garnalen gaar. Breng op smaak met zout, chili vlokken en peper.

**STAP 4**

Maak als laatste de dressing door alles te mengen. Voeg de chili vlokken toe naar smaak.

**STAP 5**

Verdeel eerst de sushi rijst in een kom, verdeel vervolgens mais, komkommer, zoet-zure radijs, lente ui en garnalen over de rijst. Maak af met de dressing.

\* Merknamen in dit artikel kunnen het gevolg zijn van een betaalde samenwerking. Sommige linkjes op deze pagina kunnen affiliate links zijn.

**BEKIJK OOK EENS DEZE RECEPTEN**

🕒 20 min 🍴 2 🍴 Vis

Roerbak noedels met pangasiusfilet



🕒 45 min 🍴 2 🍴 Vis

Japanse Onigiri van zalm met salade



🕒 30 min 🍴 3 🍴 Vis

Recept: Vissoep thais met mosselen



🕒

Visl