



4

## SUSHI – IDDSI 4

### Ingrediënten voor 2 personen:

- 80 gram sushirijst
- 300 ml water met een half visbouillonblokje.
- 1 theelepel rijstazijn
- 6 eetlepels roomkaas
- 1 eetlepel mayonaise
- 100 gr. gerookte zalm
- 1 rijpe avocado
- 1 theelepel citroensap
- evt wasabi uit tube (controleer of deze IDDSI 4 is)

### Benodigdheden:

staafmixer, lepeltje, glaasjes of bordje

### Bereidingswijze

#### • Sushirijst:

Kook de sushirijst overgaar, tot het water helemaal is opgenomen door de rijst. Proef of de rijst helemaal zacht is geworden.

Laat de rijst iets afkoelen. Doe 2 eetlepels roomkaas in een kom, samen met een theelepel rijstazijn en de overgare sushirijst. Blend dit met een staafmixer of blender tot een glad geheel.

#### • Zalmpuree:

Doe de gerookte zalm samen met 2 eetlepels roomkaas en de eetlepel mayonaise in een kom en pureer dit tot een gladde massa.

#### • Avocado puree:

Schil en ontpit de avocado. Doe de avocado samen met 2 eetlepels roomkaas en 1 theelepel citroensap in een kom en pureer dit tot een gladde massa.

Maak nu van de drie ingrediënten een mooi gerechtje. Je kunt met een lepeltje de rijst, zalm en avocado naast elkaar leggen of stapelen in een glaasje. Top eventueel af met heel een klein beetje wasabi.

**Noot: controleer altijd of de ingrediënten voldoen aan IDDSI 4, gladgemalen.** Gebruik hiervoor de vorkdruktest, de lepelkanteltest en de vorkdruppeltest.

