

# De Schoolkok

## Sushi-taart



Ingrediënten voor 6 personen:

- 500 g sushirijst
- 1 theelepel zout
- 3 eetl. rijstazijn
- 2 eetl. citroensap
- 2 theelepels poedersuiker
- 1 halve komkommer
- 100 gram geraspte wortel
- 3 blikjes tonijn
- 5 lepels mayonaise
- 6 theelepels chili saus
- 4 vellen nori
- 50 gram sojaboontjes
- 40 gram zeewiersalade
- 1 eetl. zwarte sesamzaadjes



Materiaal: 1 kom, 1 kookpan, rasp of kaasschaaf, schaar, snijplank, springvorm (22 cm)



	Kook de sushirijst met het zout volgens de aanwijzingen op de verpakking.
	Maak in de kom een dressing van de sushi-azijn, citroensap en poedersuiker. Meng de dressing door de rijst. Laat de rijst afkoelen.
	Snijd of knip twee nori vellen zodat ze de bodem van de springvorm bekleden en leg de nori op de bodem van de springvorm.
	Verdeel de helft van de rijst over de nori in de springvorm.
	Schaaf de komkommer in plakjes en verdeel de helft van de plakjes komkommer over de rijstlaag in de springvorm.
	Laat de tonijn uit blik goed uitlekken. Meng de mayonaise met de chilisaus en meng er de tonijn doorheen.
	Verdeel de helft van de tonijnsalade over de komkommer.
	Verdeel de helft van de geraspte wortel over de tonijn.
	Leg op de wortel weer twee op maat geknipte norivellen.
	Leg op de norivellen de tweede helft van de rijst.
	Leg op de rijst de tweede helft plakjes komkommer, de tweede helft tonijnsalade en de tweede helft geraspte wortel.
	Versier de taart met de zeeviersalade, sojaboontjes en zwarte sesamzaadjes.
	Zet de taart 10 minuten in de koelkast om op te stijven.

