



Hapjes
Voorgerechten

Crispy rice bites

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Met omelet

100 gram sushirijst
3 eetlepels rijstazijn
3 eetlepels plantaardige olie
4 eieren
1 eetlepel olijfolie
2 takjes bladpeterselie
sojasaus

Met tonijn & koriander

100 gram sushirijst
3 eetlepels rijstazijn
2 eetlepels plantaardige olie
300 gram tonijn in eigen nat
1 limoen
1 rode ui
1 rode chilipeper
2 eetlepels mayonaise
2 takjes bladpeterselie
peper
zout

Met zalm en sriracha

100 gram sushirijst
3 eetlepels rijstazijn
2 eetlepels plantaardige olie
1 theelepel sriracha
2 eetlepels mayonaise
300 gram zalmfilet

1 rode chilipeper
2 lente-uitjes
1 avocado
2 takjes koriander
peper
zout

Bereidingswijze

De basis

Kook de sushirijst volgens de instructies op de verpakking. Roer de rijstazijn onder de gekookte rijst. Schep de rijst in een met bakpapier beklede bakplaat. Strijk de rijst plat tot 3 centimeter dikte. Laat afkoelen in de koelkast. Snij rechthoekjes van 3 op 5 centimeter van de afgekoelde rijst.

Verhit 2 el olie in een koekenpan op een middelhoog vuur. Bak de rechthoekjes aan beide kanten tot ze knapperig en goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Met omelet

Kluts de eieren los en kruid met peper en zout. Verhit 1 el olie in een koekenpan en giet het eimengsel in de pan. Bak een dunne omelet van de eieren.

Rol de omelet op en snij in stukjes van 5 centimeter. Leg de opgerolde stukjes omelet op de crispy rice rechthoekjes en werk af met peterselie. Overgiet eventueel met sojasaus.

Met tonijn & koriander

Doe de tonijn in een mengkom samen met het limoensap, de rode ui, de chilipeper en de mayonaise. Kruid met peper en zout.

Schep een lepel van de tonijnsalade op de crispy rice rechthoekjes en werk af met een takje peterselie.

Met zalm & sriracha

Meng de srirachasaus en de mayonaise in een kom naar smaak. Voeg de zalm en de chilipeper toe en kruid met peper en zout.

Leg een lepel van de zalm op de crispy rice rechthoekjes en werk af met lente-ui, avocado en koriander.

