

The logo for FANO is a red speech bubble with a white outline, containing the word "FANO" in white, bold, sans-serif capital letters. The background of the entire image is a wooden table with a white rectangular plate of maki sushi. In the background, there is a small white dish containing a dark liquid, likely soy sauce.

FANO



Maki sushi

met tonijn- en garnaalsalade

Maki sushi

met tonijn- en garnalensalade

Ingrediënten voor 12 rollen

- 900 gram sushirijst
- 2 liter water
- 100 ml rijstazijn
- 50 gram basterdsuiker
- 4 tl zout
- 1 komkommer
- 12 blaadjes nori
- 300 gram Fano Tonijnsalade
- 300 gram Fano Garnalensalade
- wasabi
- sojasaus
- bamboematje en eetstokjes

Benodigdheden	Hoeveelheid	Kostprijs
Sushirijst	900 gram	€ 3,20
Rijstazijn	100 ml	€ 0,57
Basterdsuiker	50 gram	€ 0,04
Komkommer	1 stuk	€ 0,80
Nori	12 stuks	€ 2,13
Fano Tonijnsalade	300 gram	€ 2,18
Fano Garnalensalade	400 gram	€ 3,60
Totaalprijs per 12 rollen:		€ 12,52

Bereiding

Spoel de rijst net zo lang onder koud stromend water tot het water helder is. Laat uitlekken. Breng de rijst samen met het water aan de kook. Laat de rijst ca. 6 min. zachtjes koken tot het water is opgenomen. Draai het vuur uit en laat nog 10 minuten staan.

Los ondertussen al roerend de suiker en het zout op in de rijstazijn. Voeg toe aan de warme rijst en laat al roerend wat afkoelen. Zet in de koelkast om verder af te koelen.

Snijd de komkommer in lange dunne repen van een halve centimeter dik. Leg een vel nori op een bamboematje en leg er een laagje rijst op van ca. ½ cm dik. Laat aan de zijkanten en aan de bovenkant een rand van 2 cm vrij. Strijk in het midden van de rijst een bolletje wasabi uit tot een dunne streep. Leg op de rijst een laagje tonijn- of garnalensalade. Leg er een reep komkommer op en rol het geheel strak op met behulp van het bamboematje.

Snijd de sushirollen maximaal een half uur voor serveren met een scherp nat mes in plakken van 2,5 cm.

Serveer de sushi met een kommetje sojasaus en eetstokjes.

U MAAKT HET MET FANO!
www.fano.nl

