

**Menugang**  
Voorgerecht

**Aantal personen**  
4 personen

**Bereidingstijd**  
30 minuten

**Benodigdheden**  
Stoomoven

### Ingrediënten Rijst

- 150 g sushi rijst
- 250 ml water
- 1 el rijstazijn
- 1 el mirin
- ½ tl zout

### Ingrediënten Groenten, ei, gamba

- 400 g gemengde groenten (bv wortel, sperziebonen, Chinese kool, bloemkool, broccoli, taugé etc.)
- 2 eieren
- 8 st gamba's

### Ingrediënten Dressing en garnering

- 2 1 el Kikkoman sojasaus
- ½ el rijstazijn
- 1 erwtje wasabi
- 1 el sesamolie
- 1 vel nori
- 4 takjes koriander
- 1 el Furikake

### Bereidingswijze

#### Rijst

1. Spoel de rijst in een zeef onder de kraan totdat het water dat eruit komt niet meer troebel is.
2. Doe de rijst met het water en een snuf zout in een kleine dichte stoomschaal en verspreid de rijst over de bodem.
3. Zet de rijst in de stoomoven op 100°C en stoom gaar in 20 minuten.
4. Doe de rijst als ze gaar is over in een grote kom en voeg al roerend azijn, mirin en zout toe. Koel de rijst tot lauwwarm, schep af en toe even door.

#### Groente, ei, gamba

1. Was en schil de groenten waar nodig en snijd in hapklare stukken. Houd de groenten soorten apart.
2. Doe de hardere groentes, bijvoorbeeld sperziebonen en wortel, in de stoompan en houd ruimte voor de volgende items. Stoom <sup>1</sup> deze groenten 5 minuten. Doe dan de overige groenten, de eieren en de gamba's erbij en stoom nog eens 8 minuten.
3. Laat afkoelen tot lauwwarm.

#### Dressing

1. Doe alle ingrediënten behalve de olie in een kommetje.
2. Meng grondig met een garde en voeg dan beetje bij beetje de olie toe.

### Garnering

1. Knip in vel nori in stukjes, pluk 4 takjes koriander en voeg 1 eetlepel furikake toe

### Opmaken en serveren

1. Verdeel de rijst over kommen.
2. Garneer de rijst, groepsgewijs, met de groenten, garnalen en ei en besprenkel met de dressing.
3. Bestrooi tot slot met furikake, stukjes nori en garneer met de koriander.
4. Serveer met wasabi en sojasaus.

### TIP

- <sup>1</sup> Stel de bakoven/stoomoven in op stomen 100° C. Stoom de groente en gamba's gaar in de stoomoven.