



Wat gaat u allemaal leren?

Maki

De bekendste soort sushi in het Westen is *maki* (巻), wat letterlijk gerold betekent. De rijst wordt samen met de overige ingrediënten op een vel *nori* gelegd worden en dan stijf opgerold in een cilinder van ongeveer drie centimeter in doorsnee. Daarna wordt de rol in meestal zes of acht plakjes gesneden. Er zijn meerdere soorten *maki*. Zo is *futomaki* een wat dikkere rol van ongeveer vier centimeter die behalve de rijst vaak drie verschillende andere vullingen kent. *Hosomaki* daarentegen is een dunnere rol van ongeveer twee centimeter doorsnee met meestal maar één andere vulling.

Nigiri

Nigiri is het soort sushi dat bestaat uit een kleine hoeveelheid rijst dat gedrukt is tussen de handpalmen, meestal met een beetje wasabi. De topping ligt er op. Typische vis is zalm, tonijn, of andere vis. Maar ook zoete omelet of vlees is gebruikelijk als topping.

Ukimaki

Een variant waarbij juist de overige ingrediënten in de *nori* gewikkeld worden en de rijst aan de buitenkant zit. Een in de westerse wereld veel gegeten Uramaki is de binnestebuiten rol, zoals de California Roll. Na deze workshop bezit u voldoende kennis om thuis aan de slag te gaan en diverse varianten te maken van bovenstaande bonbons.

Overige informatie:

- kosten € 29,95 p.p.
- duur ongeveer 3 uur
- inclusief koffie en een glaasje bubbels

