

1. Open de Sushezi en wrijf de binnenkant in met een klein beetje (olijf)olie. Maak je handen wat vochtig om de rijst beter aan te drukken. Zorg dat de plunjer in het schroefdraad zit. Pak een halve kop sushi rijst en vul een helft van de Sushezi herhaal dit met de andere kant.



2. Haal de plunjer eruit en leg deze in het midden van een helft gevuld met rijst. Duw stevig aan, zorg dat de eindplaat tegen het schroefdraad ligt. Herhaal dit bij de andere kant. Dit zorgt voor een mooie rechte groef.



3. Plaats de plunjer terug in het schroefdraad met de eindplaat tegen het begin. Leg je ingrediënten in de groef.



4. Sluit rustig de twee helften samen. Begin met een 45 graden hoek.



5. Klik de eindkap erop. Let op de slot markering.



6. Houdt de Sushezi in één hand en draai de plunjer tot de streep (ongeveer 5 slagen). Dit drukt de rijst samenstelling tot de juiste stevigheid.



7. Draai de eindkap rustig los en verwijder deze. Leg het noriblad (glimmende kant naar beneden) met de langste kant naar je toe. Neem de Sushezi in de hand en druk de plunjer recht eruit. Positioneer de rijstrol op het noriblad.



8. Rol het noriblad op, bevochtig het uiteinde met wat water en rol het vast.



9. Geef het noriblad de tijd om wat zachter te worden. Laat 10-15 minuten rusten in de koelkast voor het snijden. Bevochtig het mes met wat water en snij plakken.

10. ボナペティ (eet smakelijk!)

