



# STUDIO SUSHI

Vederlicht, fancy en bomvol smaak: geen wonder dat zoveel topmodellen verslâafd zijn aan sushi. Ook de topchefs hebben die verfijnde Japanse keuken nu ontdekt. Junko Kawada van de Antwerpse sushibar Ko'uzi toont hoe jij zelf heerlijke sushi op tafel tovert.



## WIE IS JUNKO KAWADA?

Junko Kawada werkte bij chocolatier Galler in Tokio toen ze er verliefd werd op een Belg. Ze volgde hem, en in 2008 opende ze in Antwerpen de sushibar Ko'uzi. Junko: «Ik stelde vast dat veel mensen dol zijn op sushi, maar dat het aanbod klein is. Zelf leerde ik sushi maken in Parijs en ik wist meteen dat het mijn ding was. Je kan er heel creatief mee zijn.»

Sint-Jorispoort 22, 2000 Antwerpen.  
03/232 24 88 en [www.kouzi.be](http://www.kouzi.be)

## COUSCOUS

Junko: «Ik kwam toevallig op dit idee door een Marokkaans restaurant dat in de buurt zijn deuren opende. Ik raketde herinneringen op uit de tijd dat ik in Egypte woonde en zo kreeg deze sushi als vanzelf vorm.»

Voor 20 stuks

- 1 snede tonijn, in dunne plakjes gesneden
- 5 coquilles, in dunne plakjes gesneden
- sojasaus
- gekonfijte gember

VOORDE COUSCOUS:

- 160 g couscous (bij voorkeur M'Hamsa, handgerolde couscous)
- 30 g basilicumolie
- 6 g limoensap
- zout
- 2 g chili-olie
- 5 g gelatine, geweekt in koud water

Breng water aan de kook, voeg de couscous en een beetje zout toe en laat 5 minuten koken. Giet de couscous af, doe hem terug in de pan en laat onder deksel nog circa 10 minuten stomen op een zacht vuurtje. Meng basilicumolie, chili-olie, limoensap en wat zout, voeg de uitgeknepen gelatine toe en meng door de couscous. Laat afkoelen.

**Opbouw sushi:**

Leg een plakje zalm of coquille op vershoudfolie, leg er 18 g couscous op, plooi de folie dicht en maak een bolletje. Zet 20 minuten in de koelkast om de gelatine te laten opstijven. Serveer met sojasaus en gekonfijte gember.



## STEAK AU POIVRE

Junko: «Je moet het vlees kort bleu schroeien en flink peperen met een pittige mix die je best zelf, naar je eigen smaak, samenstelt.»

Voor 20 stuks

- entrecote
- 20 g pittige pepermix
- 50 ml olijfolie
- 50 g mayonaise met wasabi

Bestrooi het vlees met peper en bak in de olie. Laat afkoelen en snijd in dunne sneetjes van circa 12 g. Maak ovaaltjes van 20 g sushirijst, leg er de plakjes vlees op en werk af met een beetje mayonaise.



## TOMAAAT-GARNAAL

Junko: «De zilt-zoete smaak van de garnalen rond ik af door ze te mengen met verse mayonaise. De tomaten krijgen sterkte door ze te marinieren.»

Voor 20 stuks

- 200 g gepelde grijze garnalen
- 40 g mayonaise
- 10 g fijngehakte peterselie
- 1 tomaat
- 50 ml ponzu (sojasaus met citrus)
- enkele takjes peterselie
- circa 80 g sushirijst
- 1 noriblad, in banden van 5 cm gesneden

Meng de garnalen met de mayonaise en fijngehakte peterselie. Snijd de tomaat in tweeën, haal er de pitjes uit en laat die 12 uur marinieren in de ponzu. Frituur de takjes peterselie en laat ze uitlekken op keukenpapier.

**Opbouw sushi:**

Verdeel de rijst in 4 bolletjes van elk circa 20 g en rol er een band nori rond. Beleg met circa 12 g garnalenmix en werk af met tomatenpitjes en gefrituurde peterselie. Druppel er sojasaus rond. >>>



## KLASSIEKE MAKI-SUSHI

Junko: «Voor elke sushi geldt dat hij supervers moet gegeten worden.»

Voor 20 stuks

- 1/2 noriblad
- komkommerbalkjes

VOORDE SUSHIRIJST:

- 300 g ronderijst
- 390 g water
- 60 g sushi-azijn

VOORDE SUSHI-AZIJN:

- 100 g rijstazijn
- 45 g suiker
- 15 g zout

Laat voor de sushi-azijn de suiker op een zacht vuur smelten in de azijn. Roer er het zout onder, neem van het vuur en laat afkoelen. Was de rijst 3 à 4 keer. Giet af, doe in een pan, voeg er het water bij en laat de rijst 20 minuten weken. Dek

af, breng aan de kook en laat op een middelhoog vuur 5 minuten en dan op een zacht vuur 10 minuten koken. Neem van het vuur en laat nog 15 minuten onder deksel staan. Stort de rijst in een kom, meng er sushi-azijn onder. Dek af met een natte doek en laat 1 uur rusten.

### Opbouw sushi:

Leg het noriblad op een sushi-matje. Neem een bolletje rijst en verdeel over het blad. Leg de komkommer in het midden. Vouw de achterkant over het midden. Rol dicht en druk goed aan. Sla het matje terug. Snijd de rol eerst in tweeën. Doe dan elk deel in drieën.



## PALING IN 'T GROEN

Junko: «Paling neemt zowel in de Belgische als Japanse keuken een bijzondere plaats in. Ik verwerk de typische groene kruiden tot een aromatische gelei, en gelei van witbier moet het smaakgevoel helemaal afmaken.»

Voor 20 stuks

- 1 gerookte palingfilet, in stukken gesneden
- circa 80 g sushirijst
- 1 noriblad, in bandjes van 2 cm gesneden
- cressblaadjes naar keuze

VOORDE GROENE GELEI:

- 30 g Thaise basilicum
- 30 g gewone basilicum
- 25 g peterselie
- 15 g zuring
- 15 g kervel
- 50 g dashi
- 1,5 g agaragar

VOORDE BIERGELEI:

- 237,5 ml witbier
- 12,5 ml citroensap
- 2,5 g agaragar

Blancheer voor de groene gelei de kruiden, spoel onder koud water en mix fijn. Verwarm met agaragar en dashi. Voeg eventueel water toe tot 200 g mengeling. Giet op een plaat een laag van 2 mm en laat afkoelen. Mix de ingrediënten voor de biergelei, giet op een plaat een laag van 2 mm en laat afkoelen.

### Opbouw sushi:

Vul een ring van 4 cm op met telkens circa 20 g sushirijst. Haal de ring af en snijd van de groene gelei en de biergelei telkens een ronde van 4 cm. Beleg de rijst met een rondje groene gelei, daarop een stukje paling en wikkel er een noribandje rond en werk af met een rondje biergelei en een cressblaadje. Druppel er wat sojasaus rond.