



Japanse sushi workshop:

€ 65,- per persoon

inclusief 5 consumpties per persoon (fris, bier & wijn)

Diverse soorten sushi:

Nigiri:

Nigiri sushi is een soort sushi waarbij een ovale of rechthoekige vorm rijst de basis vormt, met daar bovenop een stukje rauwe vis of een ander ingrediënt. Nederlanders zijn dol op *nigiri sake*; een nigiri met zalm.

Hosomaki (maki):

Maki betekent 'gerold'. De sushivariant die bij ons bekend staat als *maki* is eigenlijk *hosomaki*; een dunne rol van rijst met nori (een zeewiervel) aan de buitenkant. Binnenin deze dunne rol zitten één of twee ingrediënt, meestal vis of groente. Avocado maki is in Nederland het populairst.

Temaki:

Waar de andere maki's recht worden gerold wordt temaki in een puntvorm gedraaid, met nori aan de buitenzijde. Hierdoor heeft het wel wat weg van een puntzak, maar dan met sushirijst, vis en/ of groenten in plaats van rijst.

Verschillende warme Japanse gerechten:

- **Japanse noodelsoep (ramen)**
- **Wonton**
- **Dashibouillon**
- **Teriyaki**