

Wat is Sushi /Sashimi?

Sushi is een traditioneel Japans gerecht
Speciale rijst wordt gekookt en gemarineerd met Japanse azijn.
De kunst van de Sushi is het koken en bereiden van de rijst. Smaak en structuur kan dus zeer verschillend zijn.

Soorten Sushi

Nigiri = Op een bedje van speciale rijst worden toppings gelegd nadat er eerst een laagje Wasabi (mierikswortel) op de rijst is gedaan. Toppings zijn b.v. Tonijn, zalm, paling, tarbot, zeebaars, e.a
Maki = Sushirol, rijst en b.v. vis, groente, ei, salade-ingerold in nori bladeren (zeewier).

Gunkan = Gevuld Noriblad met rijst en b.v. salade, vis, en groente.

Sashimi = Top kwaliteit vers vissoorten dun gesneden om rauw te eten, in combinatie met Sojasaus en Wasabi. Sojasaus vermeng je met Wasabi, je doopt de Sashimi stukjes hierin en het is klaar om op te eten.

Wasabi is een scherpe mierikswortel, dus op eigen smaak kun je de Sojasaus Vermengen.

Na aankoop van de Sashimi kunt u dit 1 dag in de koelkast bewaren. Het lekkerste is op de dag van aankoop de Sushi/Sashimi te nuttigen.

Zelf Sushi maken?

Wij verkopen alle ingrediënten hiervoor en we hebben Japanse kookboeken te koop. Voor de verse Sashimi vissoorten kunt u de bediening raadplegen, wat er voor Sashimi/Sushi geschikt is. Ook met uw vragen kunt u bij ons terecht.

Catering op de zaak of thuis Vraag voor meer informatie naar :
Nico Waasdorp 06-20609831



7 dagen per week geopend

Halkade 27-31 1976 DC IJMUIDEN

TEL: 0255-512796 FAX: 0255-514765

e-mail : info@waasdorp.nl

www.waasdorp.nl



UW VISSPECIALIST VOOR SASHIMI-KWALITEIT



Visproducten voor Sushi en Sashimi

VISHANDEL J.J. WAASDORP



ONDER ANDERE:

VERS

Big Eye Tonijn	(Maguro)
Yellowfin Tonijn	(Maguro)
Noorse Zalmfilet	(Sake)
Schotse Zalmfilet	(Sake)
Coquillesvlees	(Hotate Gai)
Zeebaarsfilet	(Suzuki)
Doradefilet	(Tai)
Tarbotfilet	(Hirame)
Horsmakreelfilet	(Aji)
Makreelfilet	(Saba)
Octopus	(Tako)
Inktvis	(Ika)
Zalmeieren	(Ikura)
Gekleurde viseitjes	(Masago)
Levende Kreeft	(Isee-Ebi)
Levende Tarbot	



Alle verse visproducten worden op verzoek voor u gefileerd en gesneden, klaar voor Sashimi of Sushi.



DIEPVRIES

Diverse soorten gamba's	(Ebi)
Surimi Crabsticks	(Kani)



Crabsalade

Surfclams	(Hokkigai)
SUSHI READY:	
Octopus sliced	(Tako)
Paling	(Unagi)
Gamba's gepeld	(Ama-Ebi)
Gamba's vlinder	(Sushi-Ebi)

(Kani-Salade)

Sushi Starters pakket

Bestaande uit:

- | | |
|------------------|--------------------------------|
| *Japane Sojasaus | *Zeeviervellen |
| *Bamboe | *sushimatje |
| *Sushirijst | *Vorm voor Nigiri en makisushi |
| *Sushi Azijsmix | *luce eetstokjes set |
| *Wasabipasta | |

Inclusief Japans Sushi boek

TOTAAL PRIJS € 35,=

Overige producten in speciaalzaak IJmuiden aanwezig voor sushi / sashimi gerechten.

