

Oppskrift på sushiris

total tid **50 min.** 20 min. tilberedningstid 10 min. hviletid 20 min. koketid

INGREDIENSER

2 porsjoner

150 g rundkornet ris

2,1 dl vann

For the rice marinade:

3 ss Kikkoman Kryddersaus
for Sushiris (300ml)

TILBEREDNING

Steg 1

En bit sushi (nigiri) inneholder ca. 20 g kokt ris pluss topping. To personer spiser vanligvis rundt 18 biter sushi som hovedrett. Det tilsvarer ca. 350 g kokt ris.

Steg 2

Ha 150 g ukokt ris i en gryte, dekk den med kaldt vann og rør rundt med hånden så den vaskes godt. Bytt ut vannet og rør rundt på nytt. Gjenta prosessen til vannet er nesten klart. Sil deretter av.

Steg 3

Tilsett riktig mengde vann for å koke risen. La risen stå i kaldt vann i 20 minutter slik at den sveller, og slik at ikke kornene sprekker under koking.

Steg 4

Kok risen kort til det legger seg damp på grytelokket. Skru da ned til lav varme og la den koke videre i ca. 20 minutter, til all væsken er kokt inn. Ta av lokket under koking bare hvis det er absolutt nødvendig. Til slutt tar du gryten av komfyren og lar den stå i ytterligere 10 minutter med lokket på.

Steg 5

Til rismarinaden: Hvis du lager 350 g ris (150 g ris og 2,1 dl vann), rører du 3 spiseskjeer Kikkoman Smakssetter til Sushiris inn i risen. Eventuelt kan du blande 2 spiseskjeer riseddik, 20 g sukker og 5 g salt. Varm opp til sukker og salt har løst seg opp, la

stå til det er avkjølt, og bland det deretter i den nykokte risen mens den fortsatt er varm. Nå har du deilig sushiris klar til bruk!