

sushi

Sushi □ • ryż do sushi (krótkoziarnisty) • ocet ryżowy • cukier i sól • matę bambusową do rolowania • ostry nóż • nori - prasowane algi • wasabi - zielony, bardzo ostry chrzan, w tubce • marynowany imbir • sos sojowy (kikkoman), czarny i biały sezam • środek sushi: łosoś wędzony na zimno, krewetki, surimi, awokado (cytryne do skropienia awokado), seler naciowy, ogórek zielony- dobrze myjemy, nie obieramy ze skórki, wycinamy miąższ i kroimy na cieniutkie paski, serek Filadelfia, marchewkę gotowaną lub na parze - Ryż płuczemy - mieszając, tak długo aż woda będzie przejrzysta. Po wypłukaniu zostawiamy ryż w wodzie na 30 minut. Płuczemy ostatni raz i nalewamy wody w proporcji mniej więcej 1:1.2 (ryż:woda). Gotujemy na małym ogniu pod przykryciem około 15 minut na początku często mieszając, do odparowania całej wody. Ryż po ugotowaniu przekładamy do drewnianej miski, polewamy sosem i zostawiamy do ostygnięcia. Sos do ryżu Na 0,5 kg ryżu potrzebujemy 7 łyżek octu ryżowego, 3-4 łyżki cukru, szczyptę soli (ilości na 0,5 kg ryżu), wszystko mieszamy w małym rondelku i podgrzewamy na malutkim ogniu mieszając do rozpuszczenia (nie gotujemy!). Dodajemy do ugotowanego ryżu i delikatnie mieszamy. Przekładamy ryż do miski i zostawiamy pod przykryciem do ostygnięcia. Ostudzić ryż !!! - klejenie rolek z ciepłym ryżem nie jest wskazane ponieważ nori robi się gumowate. Zwijamy rolki o średnicy około 3-4 cm Podajemy z sosem sojowym, wasabi i imbirem marynowanym, sezamem czarnym lub białym. Smacznego □