KIKKOMAN

Sushiris

Samlet tid **50 min.** **20 min.** Arbejdstid **10 min.** Hviletid **20 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

150 g	rundkornede ris
2,1 dl	vand
For the rice marinade:	
3 spsk.	Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (300ml)

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Tilberedning af ris: Et stk. sushi (nigiri) består af ca. 20 g kogt ris plus tilbehør. Til to personer regner man normalt med ca. 18 stk. sushi som hovedmåltid, hvilket svarer til ca. 350 g kogt ris.

Step 2

Start med at komme 150 g ukogt ris i en gryde. Hæld derefter koldt vand i gryden, så det dækker, og rør rundt med en hånd for at skylle risene. Gentag dette, til vandet er næsten klart, og hæld til sidst alt vandet fra.

Step 3

Tilsæt derefter den afmålte mængde vand til kogning, og lad risen trække i 20 minutter i det kolde vand. Derved udblødes risen, så kornene ikke revner under kogningen.

Step 4

Kog herefter risen op, til der sidder damp under grydelåget, og lad den koge videre i ca. 20 minutter, til væsken er helt væk. Det er vigtigt, at låget tages så lidt af som muligt under hele kogeforløbet. Når vandet er fordampet, tages gryden fra kogepladen, og risen trækker i yderligere 10 minutter under det lukkede låg.

Step 5

Rismarinade: Til 350 g ris er det nemmest bare at tilsætte 3 spiseskefulde Kikkoman krydderi til sushiris, som blandes sammen med risen. Du kan

alternativt blande 2 spiseskefulde riseddike med 20 g sukker og 5 g salt. Opvarm blandingen, indtil sukkeret og saltet er opløst. Lad det køle af, og bland det derefter i de nykogte ris, mens risen stadig er varm. Så er din perfekte sushiris klar til brug!