

Sushiris

Grundopskriften på risen, som du skal bruge til makiruller og eller nigiri sushi.

Til 4 personer**300 gram sushiris****330 ml koldt vand****Riseddike:****4 spsk. japansk riseddike****2 spsk. sukker****½ tsk. salt**

1. Kom risene i en skål, fyld derefter skålen med koldt vand. Vask risene blidt og kasser vandet. Gentag cirka syv gange, eller indtil vandet er klart.
2. Dæk risene med koldt vand og lad det stå i 30 min.
3. Hæld risene i en tykbundet gryde, og dæk med et tætsiddende låg (vigtigt!). Bring det i kog over middelvejrme.
4. Lyt til, hvornår vandet koger, løft aldrig låget. Lad vandet koge i 5 min.

5. Skru herefter ned på laveste blus, og lad risene simre i 10 min.
6. Tag gryden af varmen, og lad den stå i 10 min. Løft ikke låget.
7. Løft låget og overfør dine ris til et stort fad. Det er vigtigt, at der er plads til at fordele risene. Hvis risene er brændt lidt på, så fjern de brændte ris.
8. Fordel riseddiken over risene.
9. Fordel risene ud på fadet uden at mase dem.
10. Efter 10-15 min. vender du risene, så den anden side også damper af.
11. Når risene har stuetemperatur flytter du dem til en skål og dækker dem med et rent, fugtigt klæde.

Riseddike:

Opvarm eddike, salt og sukker i en gryde. Det må ikke koge. Rør rundt, indtil sukker og salt er opløst. Afkøl herefter blandingen.

**Nigiri sushi**

Aflange risboller som vi topper med tun, laks, tang og kogte rejer.

Til 4 personer**Et stykke frossen, næsten optøet tun****Et stykke frossen, let optøet laks****En plade tang****Kogte tigerrejer****Hertil sojasauce****Wasabi****Syltet ingefær****Lav en portion sushiris og afkøl**

Dyp hænderne i koldt vand. Tag ca. 2 spsk. ris op i hånden og form risene til en lille aflang, fast risklump. Læg risklumpen på et fad eller en tallerken. Kom skiver af fisk og rejer på risene. Skær tang i strimler og fold omkring »maven«. Server med sojasauce, wasabi og syltet ingefær.

**Edamame bønner med wasabimarinade**

Virkelig velsmagende sojabønner, som vi kan købe på frost. De skal bare lige have et opkog. Server med salt. Eller som her, hvor vi laver en marinade af soja, wasabi og hvidløg og en anelse sukker.

Snack til 4 personer**1 pose edamame bønner****1 dl sojasauce****2 cm wasabi****1 fed hvidløg****En knivspids sukker**

Kog bønnerne efter anvisning på emballagen. Rør sojasauce med wasabi, revet hvidløg og lidt sukker. Dyp bønnen i sojaen og træk og sug bønnerne ind i munden. Skallerne smider vi bare væk.

Makiruller**Sådan laver du makiruller:**

Vend noritangen på tværs. Den glatte side skal vende ned mod skærebrættet.

Læg sushirisene på tangen, dog ikke på de øverste 5 cm af noritangen.

Drys sesam på risene.

Kom wasabimayonnaise på langs ad noritangen, og læg resten af ingredienserne ovenpå.

Rul tangpladen sammen til en rulle. Pas på, at rullen ikke bliver for løs, men brug samtidig ikke så mange kræfter, at noritangen sprækker. Lad rullen hvile på den side, hvor tangen samles.

Efter et minuts tid hænger tangen sammen, og du kan skære rullen ud i 5-6 stykker. Sørg for at din kniv er skarp og fugtig.

Mas ikke, når du skærer.

**Maki 1:****Til 1 rulle, 5-6 stykker****½ tangplade****1½ dl sushiris****2 grønne asparges****¼ advocado****Purløg****1 tsk. wasabimayonnaise****1 spsk. sesam****Ca. 2 skiver laks (koldrøget, røget eller gravad laks)****Wasabimayo:****1 dl mayonnaise****Ca. 2 tsk wasabi**

Wasabipastaen røres ud i mayonnaisen, og der tilsættes et par dråber citronsaft.

**Maki 2:****Til 1 rulle, 5-6 stykker****½ tangplade****1½ dl sushiris****Ca. 4 sukkerærter****Et par tynde skiver æble****Dild****1 spsk. sesam****Ca. 2 skiver røget helleflynder****Sådan skærer du agurk og avocado**

Agurk: Skær enderne af agurken, og del agurken i to lige store stykker. Skær agurkestykket igennem på langs. Brug en teske til at fjerne kernehuset. Skær agurken ud i tre lige store, lange stave.

Avocado: skær avocadoskiver og vend dem i citronsaft. Opbevar dem i en beholder med låg, indtil de skal bruges.

