KIKKOMAN

Sushiris

Total tid **50 Min.** **20 Min.** Tid för förberedelse **10 Min.** Vilotid **20 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

150 g	rundkornigt ris
210 ml	vatten
Till rismarinaden:	
3 msk	Kikkoman Smaksättning för sushiris (300ml)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Ett bit sushi (Nigiri) består av ca 20 g kokt ris plus pålägg. För två personer räknar man ca 18 bitar sushi om sushin ska vara huvudrätt. Det motsvarar då ca 350 g kokt ris.

Steg 2

Lägg först 150 g okokt ris i en kastrull, täck riset med kallt vatten och tvätta riset genom att blanda med handen. Upprepa detta tills vattnet är nästan klart och häll sedan bort allt vatten fullständigt.

Steg 3

Nu tillsätts rätt mängd vatten för kokningen. Låt riset vila 20 minuter i kallt vatten. Riset börjar då svälla så att kornen inte spricker när de kokas.

Steg 4

Koka upp riset under lock tills ånga kommer ut under locket, sänk värmen och låt riset sjuda färdigt på mycket låg värme ca 20 minuter tills all vätska kokat bort. Det är viktigt att öppna locket så litet som möjligt under hela kokningen. Ta bort kastrullen från plattan och låt stå 10 minuter till med locket på.

Steg 5

Till 350 g ris blandas helt enkelt 3 matskedar kryddad vinäger för sushirisKikkoman krydda för sushiris direkt ner i riset. Alternativt blanda ihop 2 msk risvinäger, 20g socker och 5g salt, värm tills sockret och saltet har löst sig, låt svalna och

blanda sedan ner i det nykokta riset medan det fortfarande är varmt. Nu är det läckra sushiriset färdigt att användas!