

Sushiriisi

kokonaisaika **50 min** **20 min** esivalmistelut **10 min** vetäytyminen **20 min** valmistus

AINEKSET

2 annosta

150 g pyöreää riisiä
210 ml vettä
Riisimarinadi:
3 rkl Kikkoman maustekastike
 sushiriisille (300ml)

VALMISTUS

Vaihe 1

Yksi sushipala (nigiri) sisältää lisukkeiden lisäksi n. 20 g keitettyä riisiä. Jos sushi on pääruoka, kaksi henkilöä syö yleensä n. 18 sushipalaa. Tämä vastaa n. 350 g keitettyä riisiä.

Vaihe 2

Kaada 150 g riisiä kattilaan ja kaada päälle kylmää vettä. Pese riisi käsin sekoittamalla. Toista tämä niin monta kertaa, kunnes vesi on lähes kirkasta ja kaada vesi sitten pois kattilasta.

Vaihe 3

Kaada sitten pestyn riisin joukkoon pakkauksen mukainen määrä vettä. Anna riisin olla kylmässä vedessä 20 minuuttia. Tällöin riisit turpoavat hieman, eivätkä siten rikkoudu keitetessä.

Vaihe 4

Keitä riisiä vähän aikaa, kunnes kattilan kannen alle muodostuu höyryä. Keitä riisiä hiljaisella lämmöllä vielä n. 20 minuuttia, kunnes neste on haihtunut kokonaan pois. Riisin keittämisen aikana on tärkeää, ettei kantta avata usein. Ota kattila lopuksi pois liedeltä ja anna keitetyn riisin olla kattilassa kannen alla vielä 10 minuutin ajan.

Vaihe 5

Lisää riisin joukkoon (350 g:aa kohti) 3 ruokalusikallista Kikkoman maustekastike sushiriisille. Vaihtoehtoisesti, sekoita 2 rkl riisiviinietikkaa, 20 g sokeria ja 5 g suolaa.

Kuumenna seosta kunnes sokeri ja suola ovat liuenneet. Anna jäähtyä ja sekoita sitten vastakeitettyn riisiin sen ollessa vielä kuumaa. Kaada seos lopuksi riisin joukkoon. Herkullinen sushiriisi on valmis käytettäväksi!