Ryż do sushi

Czas przygotowania: 10 minut+czas odcedzania

Czas przyrządzania: 12 minut+czas oczekiwania

Składniki: 3 szklanki (600g) białego ryżu krótkoziarnistego, 3 szklanki (750ml) wody.

Ocet do sushi: ½ szklanki (125ml) octu ryżowego, ¼ szklanki (55g) cukru, ½ łyżeczki soli.

1.Wsyp ryż do dużej miski, zalej zimną wodą, wymieszaj. Odcedź. Powtórz czynność dwa lub trzy razy, aż woda będzie niemal przejrzysta. Odstaw ryż w sitku lub durszlaku przynajmniej na 30 minut. W tym czasie przygotuj ocet do sushi.

2.Jeśli korzystasz z parowara do gotowania ryżu: Umieść odcedzony ryż i wodę w parowarze, zamknij pokrywę. Nastaw na funkcję „gotowanie”. Kiedy urządzenie automatycznie przełączy się na „utrzymanie w cieple”, poczekaj 10 minut, zanim otworzysz pokrywę i wyjmiesz ryż. Jeśli gotujesz ryż w garnku :umieść odcedzony ryż i wodę w średniej wielkości garnku, przykryj, doprowadź do wrzenia. Zmniejsz płomień i gotuj na wolnym ogniu, pod przykryciem, ok 12 minut, aż woda wyparuje. Zdejmij ryż z ognia, odstaw do wystygnięcia, nie zdejmując pokrywki.

3.Przełóż ryz do dużej niemetalowej miski z płaskim dnem. Łopatką do ryżu, płaską drewnianą łyżką lub plastikową szpatułką krój ryż pod kątem ostrym, aby rozdrobnić powstałe grudy i odseparować ziarenka, cały czas w trakcie mieszania stopniowo dolewając sushi ocet. Nie musisz wykorzystać całego octu, ryż nie powinien być nadmiernie mokry ani papkowaty.

4.Kontynuuj krojenie, podnosząc i przewracając ryż z brzegów do środka miski.

5.W tym czasie drugą ręką wachluj ryż, aż niemal całkowicie ostygnie. Nie należy przesadzać z chłodzeniem, bo ryż może stwardnieć. Dzięki wykonaniu tych dwóch czynności jednocześnie uzyskasz klejące się do siebie, ale jednak odseparowane ziarenka ryżu. Podczas przyrządzania sushi ryż trzymaj przykryty wilgotnym ręcznikiem kuchennym, aby nie wysechł.

OCET DO SUSHI: Mieszaj w małej misce ocet ryżowy, cukier i sól, aż się rozpuści. Mniej rygorystycznie trzymający się tradycyjnych zasad sposób przyrządzania octu do sushi polega na nieznacznym podgrzniu mieszanki.

Rolki sushi z tuńczykiem (tekka-maki-sushi)

Czas przygotowania: 20 minut, 6 rolek (36 kawałków)

SKŁADNIKI: 3 arkusze prażonych wodorostów yaki-nori, średnia miska zimnej wody z dodatkiem 1 łyżki octu ryżowego, 3 szklanki przygotowanego ryżu do sushi, 1 łyżka wasabi, 200 gramowy filet z tuńczyka, pokrojony na plastry grubości 1 cm, 2 łyżki różowego marnowanego imbiru gari, ¼ sklanki japońskiego sosu sojowego ( 60ml).