Sushiris (Sumeshi)



Ingredienser

♥ 250 g sushiris (se tips)
♥ 4 dl vann

Sushi-su (eddiklake):
♥ 2 ss riseddik (se tips)
♥ 2 ss sukker

Fremgangsmåte

Skylling og bløtlegging:
Skyll risen godt i kaldt vann. Jeg pleier å ha risen i en sikt under rennende, kaldt vann, og så snur jeg litt rundt på risen slik at den blir skylt godt.

Ha den skylte risen i en bolle og dekk med kaldt vann. La risen ligge i vannet i ca. 20 minutter.

Hell bort bløtleggingsvannet. Skyll risen deretter på nytt i kaldt vann. La risen renne godt av seg.

Koking:
Ha risen i middels stor kjele. Tilsett 4 dl kaldt vann.

Gi dette et oppkok. Senk så varmen på platen og la risen småkoke under lokk i ca. 10 minutter. Vannet skal da være absorbert i risen.

Ta kjelen av platen og la risen trekke videre og avkjøles i kjelen med lokket på i ca. 15 minutter.

Sushi-su (eddiklake):
Bland sammen riseddik og sukker. (Du kan eventuelt varme opp blandingen kort slik at sukkeret løser seg opp helt, men det er ikke nødvendig, og jeg pleier ikke å gjøre det.)

Vend eddiklaken forsiktig inn i risen. Så er sushirisen klar til bruk!

Tips

♥ Sushiris fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikkene. Jeg har her brukt en halv pakke. Ønsker du å lage større porsjon, er det bare å gange opp oppskriften.

♥ Bruk kun riseddik. Annen type eddik vil ikke gi den riktige smaken på sushirisen.

♥ Det går an å få kjøpt ferdiglaget eddiklake (se etter flaske merket med "Sushi-su" eller "Seasoned Rice Vinegar") som altså allerede er smaksatt. I så fall skal denne tilsettes direkte i risen og ikke blandes med sukker.

♥ Sushiris kan også kokes i riskoker. Bruk samme mengde ris og vann som angitt i oppskriften.

♥ Ferdiglaget sushiris som skal oppbevares en stund, foretrekker jeg å sette i kjøleskapet. Dekk til med plastfolie eller et fuktig kjøkkenhåndkle, slik at risen holder på fuktigheten og ikke blir tørr.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sushiris-sumeshi