Sushivafler (Salmon Crispy Rice Waffles)



Ingredienser

Sushiris:
♥ 250 g sushiris
♥ 4 dl vann
♥ 2 ss riseddik
♥ 2 ss sukker

Topping:
♥ 200 g laksefilet av sushikvalitet (salmalaks)
♥ 1 stor avokado
♥ 1 lime
♥ 1 agurk
♥ 2 vårløk
♥ 3 ss sesamfrø (hvite / sorte)
♥ 3 ss chilimajones

Servering:
♥ 2 lime
♥ 1 dl ponzusaus

Fremgangsmåte

Sushiris:
Ha risen i en sil og skyll den godt i kaldt vann. Ha risen deretter i en skål og dekk med kaldt vann. La risen ligge i vannet i 20 minutter før du har risen i silen og heller av vannet. Skyll risen på nytt og ha den så i en kjele.

Tilsett 4 dl vann og varm opp til kokepunktet. Legg på lokk og senk varmen. La risen småkoke i ca. 10 minutter. Ta kjelen av platen og la risen bli i kjelen med lokket på til den er romtemperert.

Rør sammen riseddik og sukker og vend dette inn i sushirisen.

Steke sushivafler:
Varm opp vaffeljernet og spray det godt med formfett eller pensle det med olje (se tips).

Ha ris i vaffeljernet og press det utover med baksiden av en spiseskje. Fyll opp med ris slik at hele vaffeljernet blir dekket. For at vaffelen skal henge godt sammen når den er stekt, må det ikke være huller i laget med ris, og laget med ris bør heller ikke være for tynt.

Stek vaffelen på middels varme til den er gyllen i kantene og på overflaten. Dette tar nokså lang tid, ca. 10 - 15 minutter.

Løsne den stekte vaffelen forsiktig fra vaffeljernet og legg den på en tallerken.

Gjenta med resten av risen.

Topping:
Mens risvaflene steker, kan du forberede toppingen.

Del salmalaks i små terninger. La de eventuelt marinere i litt ponzusaus.

Rens avokado og skjær den i terninger. Press limesaft over avokadobitene slik at de ikke blir brune.

Kutt opp agurk og vårløk.

Servering:
Rett før servering toppes risvaflene med laks, avokado, agurk og vårløk.

Dryss over sesamfrø og ringle over chilimajones.

Serveres med lime og ponzusaus ved siden av.

Tips

♥ Vær nøye på å spraye vaffeljernet med formfett eller å pensle det med nøytral olje før stekingen. Dette for å forhindre at risvaflene henger fast i vaffeljernet.

♥ Alle typer vaffeljern kan brukes til å lage sushivafler.

♥ Jeg ble litt overrasket over at det tar såpass lang tid å steke sushivaflene. Det tar mye lengre tid enn å steke vanlige vafler. Ta deg god tid og ha middels varme på vaffeljernet, slik at vaflene blir gylne og ikke brente. Dersom du ser at vaflene er i ferd med å gå i stykker når du løfter dem ut av vaffeljernet, trenger de å stekes litt lenger.

♥ Jeg bruker her klassisk sushi-topping med rå salmalaks, avokado, agurk og vårløk, men vaflene kan varieres med ulike typer topping. For en vaffel med varm topping, kan man steke lakseterningene i ovnen. Alternativt kan man bruke stekte kyllingbiter eller reker som er marinert i teriyakisaus.

♥ Jeg prøvde, men det nytter ikke å spise disse sushivaflene med pinner... Her trengs det tallerken, og kniv og gaffel for å skjære opp vaflene. □□

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sushivafler-salmon-crispy-rice-waffles