Crispy Rice Sushi Bites (Stekte sushibiter)

Ingredienser



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

Til steking:
♥ 2 ss maisenna
♥ 4 ss rapsolje

Topping:
♥ 1 ss wasabimajones
♥ 1 avokado
♥ 1 dl syltede gulrøtter (se tips)
♥ 200 g laksefilet (sashimikvalitet, se tips)
♥ 2 ss chilimajones
♥ 1 vårløk
♥ 2 ss sesamfrø (sorte og hvite)

Servering:
♥ 1 dl soyasaus eller ponzusaus
♥ 1 dl syltet ingefær (gari)

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.

Stekte risfirkanter:
Kle en liten brødform (som rommer ca. 1 liter) med plastfolie.

Ha sushirisen i formen og klem den godt sammen med baksiden av en spiseskje. Det er viktig at risen blir presset godt ned og blir kompakt for at risfirkantene skal holde fasongen under stekingen. Brett plastfolien over risen. Sett formen i fryseren i ca. 1 time.

Etter 1 time skal risen være såpass fastfrossen at du kan ta tak i plastfolien og løfte hele risblokken ut av formen. (Dersom den har blitt for hard, er det bare å la den tine i noen minutter på kjøkkenbenken.)

Bruk en stor kniv til å dele risblokken i firkanter (ikke for små, jeg delte i 12 biter).

Ha maisenna i en liten skål og vend hver risfirkant forsiktig i dette. Rist vekk overflødig maisenna.

Varm opp olje i en stekepanne og stek hver risfirkant i pannen. Vend forsiktig på dem så de ikke går i stykker. Bitene skal få god stekeskorpe på alle sider.

Topping og servering:
Legg de stekte risfirkantene utover på et fat.

Ha på litt wasabimajones på hver og stryk den forsiktig utover i et tynt lag. Legg på skiver avokado og litt syltet gulrot.

Dekk med en pen skive rå laks. Ringle over chilimajones. Legg på hakket vårløk og dryss over sesamfrø.

Flytt de stekte sushibitene over på serveringsfat. Server med ponzusaus og syltet ingefær.

Tips

♥ Detaljert beskrivelse om hvordan du lager sushiris finner du i dette innlegget: **Sushiris (Sumeshi)**. Sushirisen trenger ikke å være nylaget, så det går fint å bruke rester av sushiris hvis du måtte ha det.

♥ Oppskrift på hjemmelaget **Ponzusaus** finner du i innlegget **HER**. Det går fint å bare bruke vanlig soyasaus.

♥ Jeg liker å bruke ryggfilet av laks (back loin). Siden laksen skal spises rå er det viktig at du bruker laks som er av sashimikvalitet (som altså kan spises rett fra pakningen).

♥ Alternativt til å legge rå laks i skiver oppå de stekte risbitene, kan du lage en laksetartar ved å skjære den rå laksen i små terninger og vende den sammen med chilimajones og eventuelt en liten skvis limesaft før du har dette på de stekte risbitene. Dersom du ikke er så glad i rå laks, kan du varme lakseterningene så vidt i stekepannen med litt vann så de blir så vidt kokt, før du vender dem sammen med chilimajones.

♥ Wasabimajones og chilimajones fås kjøpt i flere forskjellige merker i de fleste matbutikker. Du kan alternativt blande majones med henholdsvis wasabi og med sriracha for å lage egne varianter.

♥ Du får også kjøpt syltede gulrøtter, syltet ingefær og sesamfrø.

♥ Du kan varierer toppingen med for eksempel biter av mango, agurk og tynne skiver fersk chili. Bruk det du har og liker!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/crispy-rice-sushi-bites-stekte-sushibiter