



Naoi Group AB

Japanska Torget

RIS PÅ JAPANSKT VIS

Beräkna 1 dl ris och 1 dl vatten per portion. Skölj riset i kallt vatten och låt det rinna av. Slå på vatten och låt stå i c:a 30 min. Koka sedan upp riset och låt det koka livligt i 1 min. Täck sedan med tättslutande lock och låt riset småputtra i 20 min, eller tills allt vatten absorberats. Tag kastrullen av spisen och låt den stå i c:a 10 min. Riset är sedan klart att serveras.

SUSHIRIS

Koka riset på japanskt vis och bland sedan i **Sushinoko** (pulver) eller **Sushisu** (färdigblandad sushivinäger).

Räkna med 2 dl ris per person

1 msk sushinoko eller 1 msk sushisu per 2 dl ris. Låt riset svalna.

NIGIRISUSHI

Som pålägg kan följande användas: lax, tonfisk, räkor, kohada, anago, akagai, mirugai, bläckfisk eller en fast omelett. Utöver detta behöver man **wasabi**, grön pepparrot.

Ta pålägget i vänster hand och lägg lite wasabi. Var försiktig, den är ganska stark! Lägg på en sked med ris och forma sedan riset till en liten kudde med pålägget över.

SUSHISTRUT

Lägg upp allt pålägg på ett fat och ställ det på bordet tillsammans med riset och sjögräs, **nori**, delat på hälften.

Ta ett stycke med nori och lägg en sked med ris. Lägg på wasabi, pålägg och grönsaksbit, t.ex. gurka. Rulla sedan ihop sjögräset till en vacker strut.

NORIMAKI

För att göra norimaki behövs följande: pålägg, ris, grönsaker, wasabi och en **makisu**. Makisu är en liten bambumatta med vilken man formar sin sushi.

1. Börja med att lägga ett nori ark på bambumattan. Lägg sedan på ris, wasabi, strimlad gurka och pålägg.
2. Rulla sedan, med hjälp av bambumattan, hela till en fast rulle. Ta ut rullen ur mattan och skär upp den i ca 3,5 cm breda stycken.

Sushi serveras med lite sojasås på ett fat och lite extra wasabi för den som önskar.

JAPANSKA TORGET

Tegnérgatan 6

08 – 673 76 68

08 – 673 58 81