

Sushi Meshi

Podstawą sushi jest ryż.
Idealny jest specjalny japoński ryż do sushi, który po ugotowaniu pozostaje ziarenkowaty i lekko klejący.

Oto jak gotuje się ryż w Japonii.



Porcja na 4 osoby:

1. Należy odmierzyć odpowiednią ilość ryżu, w naszym przypadku 250 g.
2. Wsypać ryż do sitka i płukać pod bieżącą wodą do czasu, aż zacznie spływać czysta woda.
3. Odstawić ryż na godzinę do odsączenia mieszając od czasu do czasu.
4. Do szczelnie zamykanego garnka o grubym dnie wlać 100 ml wody wsypać ryż i dolać 200 ml wody.
5. Gotować 2 min na dużym ogniu następnie zmniejszyć ogień i gotować 10 min. Nie zaglądać pod pokrywkę.
6. Zdjąć z ognia i odstawić na 10 min.
7. Ugotowany ryż przełożyć do miski* i pozostawić na 10 minut przykrywając mokrą ściereczką.
8. Przygotować przyprawę Su:
 - o 4 łyżki octu ryżowego,
 - o 2 łyżki cukru,
 - o 1 łyżeczka soli,
9. Lekko przestudzony ryż skropić równomiernie przygotowaną przyprawą Su jednocześnie mieszając płaską drewnianą łyżką Shamoji.
10. Dobrze wymieszany ryż pozostawić do całkowitego wystygnięcia.

*najlepiej drewnianej HANDAI lub innej w żadnym razie nie metalowej!