

## Hjemmelavet sushi

Sushi er helt sikkert en af mine yndlingsretter – det er bare sådan noget man slet ikke bliver træt af. Det kan dog hurtigt gå hen og blive lidt dyrt hvis man vil ud og spise sushi lidt for tit. Derfor laver jeg tit hjemmelavet sushi. Det ser måske lidt svært ud, men det er det slet ikke. Det er bestemt noget alle kan kaste sig ud i. Det bliver måske ikke perfekt de første par gange – men det skal nok smage skønt alligevel, og øvelse gør jo mester.

For at kunne lave din egen sushi er der nogle ting du skal købe ind, det meste fås nemt i etniske supermarkeder eller grønthandlere. Men mange dagligvarebutikker er også begyndt at forhandle disse varer. Du skal bruge sushiris, sushieddike og tangplader som det første og derudover en måtte du kan bruge til at rulle sushien på. Og så skal du ellers købe noget lækkert fisk og grøntsager/frugt, som du vil fylde dine makiruller med. Husk at hvis du køber fisk, som ikke direkte er beregnet til sushi så skal du huske at fryse det ned ved -21 grader i mindst 24 timer for at slå eventuelle parasitter ihjel.

## OPSKRIFT

4 personer 8

Forberedelsestid: 1 time

Samlet tid: 2,5 time

### Ingredienser:

7 dl (600 g) sushiris

8 dl vand

8 spsk sushiseddike

4 spsk sukker

1 tsk salt

Sushi tang

Sesamfrø – hvide – sorte – blandet med chili

1 laksefilet

Dybstegete rejer

Philadelphia flødeost

Mayonnaise

1/2 agurk

2 avocadoer

1 pakke sukkerærter



## Ponglai Asia Marked

Asiatiske fødevarer

Ringstedgade 15A, hjørnet af Bredgade, 4000 Roskilde

Tlf./SMS: 20 63 07 11 - email: zhen@ponglai.dk – www.ponglai.dk



**Fremgangsmåde:**Sådan laver du risene:

Bland eddike, salt og sukker i en skål. Rør rundt indtil sukker og salt er opløst.

1. Kom risene i en skål, fyld den med koldt vand, vask risene blidt og kasser vandet, når det er mælkehvidt. Gentag indtil vandet er klart. (omkring 5 gange)
2. Dæk risene med koldt vand og lad dem stå i blød i 1 time.
3. Hæld risene i en si og lad dem stå og dryppe af i 1 time.
4. Hæld risene i en tykbundet gryde, og dæk med et tætsiddende låg. Bring den i kog over middel varme.
5. Lyt til hvornår vandet koger og løft ikke låget. Når det koger skrues der ned til lav varme og risene koges i 10 minutter.
6. Tag gryden af varmen og lad risene stå og trække i 15 minutter (løft ikke låget).

Spred risene jævnt på et fad. Tilsæt langsomt eddikeblandingen og køl risene ned til stuetemperatur, mens du "skærer" igennem risene med en træske el.lign. Brug gerne en vifte til at køle risene hurtigere ned.

Sådan laver du makiruller

Skær alt fyldet ud og gør det klar. Sæt en skål med koldt vand klar. Dyp dine hænder i vandet så risene ikke sidder så godt fast på fingrene.

Placér et halvt stykke tang på rullemåttens med den glatte side nedad. Fordel risene i et tyndt lag ud over tangen. Lad lidt tang være bart i toppen. Læg det ønskede fyld på midten af tangen og fold måtten sammen på midten. Så ruller du sushi-rullen fremad helt stramt i små ryk, mens du presser godt nedad på rullen. Dernæst ruller du én gang tilbage og rullen er klar.

Du fugter en skarp kniv og skærer herefter rullen ud i 8-10 stykker, og sushien er klar til servering. Sushistykkerne dyppes i lidt soya inden man spiser dem.

Sådan laver du uramakirullerne (inside-out makiruller)

Når makirullerne har risene udvendigt kaldes de for uramaki, inside-out eller California Rolls.

Her ligger du et stykke husholdningsfilm, eller en plastikpose uden om rullemåttens. Halver tangpladen og fordel risene på hele pladen (der skal ikke være bart i toppen). Drys med lidt sesam og vend tangpladen med risene på. Læg det ønskede fyld ovenpå, og så ruller du nøjagtig som beskrevet ovenfor med Maki-rullerne.



**Ponglai Asia Marked**

Asiatiske fødevarer

Ringstedgade 15A, hjørnet af Bredgade, 4000 Roskilde

Tlf./SMS: 20 63 07 11 - email: zhen@ponglai.dk – www.ponglai.dk

