

Рис для суши

Общее время **50 мин** 20 мин Время подготовки **10 мин** Время на расстойку теста **20 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

4 порции

150 г круглозерного риса

230 мл воды

Для маринада для риса:

3 ст. л. Приправа Kikkoman для суши (300 мл)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Один кусочек суши (нигири) состоит приблизительно из 20 г. вареного риса с добавлением выложенного сверху ломтика. Для двух порций потребуется приблизительно 18 штук суши, если суши подается в качестве основного блюда. Это соответствует приблизительно 350 г вареного риса.

Шаг 2

Поместить в кастрюлю 150 г. сырого риса, залить его холодной водой и промыть, слегка помешивая рукой. Промывать следует до тех пор, пока вода не станет почти прозрачной. Затем воду полностью слить.

Шаг 3

Для отваривания влить в рис необходимое количество воды. Сначала оставить рис на 20 минут в холодной воде. В это время рис набухнет, и зерна во время варки не лопнут.

Шаг 4

Затем рис довести коротко до кипения, так чтобы под крышкой кастрюли появился пар. После этого варить его еще приблизительно 20 минут на медленном огне, пока не выкипит вся жидкость. При этом крышку следует как можно реже поднимать во время всего процесса варки. В конце снять кастрюлю с плиты и оставить еще на 10 минут с закрытой крышкой.

Шаг 5

350 г риса просто смешать с 3 столовыми ложками пряного уксуса для риса для суши. Или: 2 столовых ложки рисового уксуса или белого бальзамического уксуса «Aceto Balsamico Bianco», 15 г сахара и 2 г соли подогреть так, чтобы сахар и соль полностью растворились в уксусе. Затем смесь охладить и смешать с рисом. Вкуснейший рис для суши теперь готов к использованию!