KIKKOMAN

Ryż do sushi

Czas ogółem **50 min** **20 min** Czas przygotowania **10 min** Czas odpoczywania **20 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

150 g	ryżu o okrągłych ziarnach
210 ml	wody
Na marynatę do ryżu:	
3 łyżki	Przyprawa do ryżu do sushi Kikkoman (300ml)

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Jeden kawałek sushi (nigiri-zushi) składa się z ok. 20 g ugotowanego ryżu i dodatków. Dla dwóch osób przyjąć należy ok. 18 kawałków sushi, jeżeli danie ma stanowić główny posiłek. Podana ilość odpowiada ok. 350 g ugotowanego ryżu.

Krok 2

Najpierw wsyp do garnka 150 g nieugotowanego ryżu, wlej zimną wodę, tak aby przykryła ryż, a następnie umyj go, mieszając dłonią. Czynność powtarzaj do momentu, aż woda stanie się prawie przejrzysta. Wówczas należy ją wylać i całkowicie odcedzić ryż.

Krok 3

Do gotowania wlej odpowiednią ilość wody. Pozostaw ryż w zimnej wodzie na 20 minut. Ryż zaczyna pęcznieć, dzięki czemu ziarna nie będą pękać podczas gotowania.

Krok 4

Zagotuj ryż do momentu pojawienia się pary pod pokrywką. Następnie gotuj ryż na małym ogniu przez ok. 20 minut, aby wygotować cały płyn. Ważne, aby przez cały czas gotowania ryżu możliwie jak najmniej uchylać pokrywkę. Na koniec zdejmij garnek z kuchenki i nie zdejmując pokrywki pozostaw go na kolejne 10 minut.

Krok 5

Na 350 g ryżu najłatwiej jest wymieszać

bezpośrednio z ryżem 3 łyżki stołowe przyprawy do ryżu do sushi Kikkoman. Możesz także zmieszać 2 łyżki octu ryżowego, 20 g cukru i 5 g soli, podgrzać, aż cukier i sól się rozpuszczą, odstawić do ostygnięcia, a następnie wymieszać z jeszcze ciepłym, świeżo ugotowanym ryżem. I pyszny ryż do sushi jest gotowy!