



Koostisosad

Riisi jaoks:

400 ml sushi-riisi

3 spl Jaapani veiniädikat

2 ½ spl peensuhkrut

2 tl soola

Täidise jaoks:

15 cm tükk kurki

1 kooritud ja väikesteks kangideks lõigatud porgand

½ kooritud ja väikesteks kangideks lõigatud avokaadot

3 nori-lehte

Maitse-eelistuste järgi wasabi-pastat või -pulbrit.

Sushi valmistamiseks:

250 ml vett

4 spl Jaapani veiniädikat

sushi rullimise alus

toidukilet

Serveerimiseks:

marineeritud ingveri

wasabi-pastat

Jaapani sojakastet

Directions

Nende väikeste sushi-rullide ümber on riis ja keskel täidise ümber nori ehk merevetikas. Serveerige sushi't koos roheline teega, mis sobib suurepäraselt selle

roa ehedate ja naturaalsete koostisainetega. Jaapanis serveeritakse rohelist teed tavaliselt toidukorra lõpus.

1. Peske riis hoolikalt läbi, vahetades vett, kuni see jääb selgeks.
2. Kurnake riis ja valage suurde potti, kus on 475 ml vett. Pange kaas peale ja keetke kõrgel kuumusel umbes 5 minutit.
3. Alandage kuumust ja keetke kaane all veel umbes 10–12 minutit või kuni riis on kogu vee sisse imanud. Võtke riis pliidilt ja laske sel kaane all umbes 10–15 minutit seista.
4. Segage väikeses kausis kokku riisiäädikas, suhkur ja sool, kuni kõik koostisained on lahustunud.
5. Valage keedetud riis suurde madalasse nõusse ja kallake kastmega üle.
6. Segage riisi, et see korralikult kastmega maitsestuks ja laske sel enne sushi-rullide valmistamist toatemperatuurini jahtuda.
7. Täidise valmistamiseks lõigake kurk pikkupidi veeranditeks, seejärel võtke välja seemned ja lõigake ülejäänud osa pikkupidi 1 cm pikkusteks kangideks. Teil läheb tarvis vähemalt kuut rohelist koorega kangi.
8. Vahetult enne sushi-rullide valmistamist soojendage nori't madala gaasileegi kohal või pliidiplaadil, et see krõbedaks tõmbuks. Lõigake iga nori-leht risti pooleks.
9. Segage sushi-rullide valmistamiseks vesi veiniäädikaga: see segu ei lase riisil sõrmede külge kleepuda.
10. Katke üks sushi rullimise aluse pool toidukilega ja pange see kuivale tööpinnale, toidukilega kaetud pool üleval.
11. Asetage röstitud nori-lehed tööpinnale rullimisaluse kõrval. Niisutage sõrmi vee ja äädika seguga, võtke üks kuuendik riisist ja vormige sellest piklik pätsike. Asetage riis nori-lehe keskele ja ajage ühtlaselt lehe äärteni laiali.
12. Pöörake riisiga kaetud leht ümber, nii et riis jääb toidukile poole.
13. Asetage kurgi-, porgandi- ja avokaadoribad nori-lehe keskele ja tilgutage nende kõrvale natuke wasabi-pastat. Nüüd rullige see rullimismati abil vorstikeseks kokku.
14. Võtke toidukile rulli ümber ära ja lõigake iga rull kuueks tükiks.
15. Serveerige marineeritud ingveri, wasabi-pasta ja sojakastmega.

Kogus: 6 rulli, 36 tükki

Ettevalmistusaeg: vähemalt üks tund

Keetmisaeg: 20-30 minutit