

Bereiding sushirijst

Ingrediënten sushirijst:

- 5 eetl Rijstazijn
- 1 eetl witte wijnazijn
- 500 gr sushirijst
- 1 liter water
- Snufje zout
- Snufje suiker
- - Grote pan om rijst in te koken
- Vergiet

Belangrijk is om op tijd te beginnen. De rijst moet nadat je het gekookt hebt namelijk helemaal afkoelen. De rijst wordt het lekkerst als je het op een natuurlijke manier laat afkoelen. Idealiter kook je de rijst in de ochtend, dan kan je hem aan het einde van de middag gebruiken om sushi van te maken.

Als eerste beginnen we met het wassen van de rijst. Je kan daarbij een vergiet gebruiken. Was de rijst net zolang totdat het water helder is wat van de rijst afkomt. Laat het goed uitlekken. Ondertussen maak je van de rijstazijn, wijnazijn, suiker en zout een mengsel wat je in de magnetron even kort opwarmt. Roer alles goed door elkaar zodat de suiker en het zout opgelost zijn. Er zijn ook kant en klare flesjes sushi azijn verkrijgbaar.

Doe nu de rijst in een pan en giet het water hierover heen. Over het algemeen geldt bij sushi rijst de volgende regel: voor elk kopje rijst doe je 1,5 kopje water erbij. Breng dit nu aan de kook en laat het voor ongeveer 15 minuten zacht koken. Liefst met een deksel erop. Houd de rijst in de gaten en proef tussendoor even of hij of hij al goed is. Zet dan het vuur uit en laat hem nog 10 min met deksel nastomen. De rijst moet kleverig en klonterig zijn. Doe de rijst daarna in de schaal en giet hier ook het afgekoelde azijn mengsel overheen en meng het goed zonder je de rijst kapot roert. Dit is de algemene bereiding maar dit kan per verpakking natuurlijk verschillen. Laat de rijst nu afkoelen en bedek de sushirijst met een theedoek totdat je de sushi verder gaat maken.