

Sushiris Grundrecept (1 personer)

Preparation

Värm försiktigt upp risvinäger och socker i en kastrull och rör tills sockret löst sig.

Tvätta sushiriset noga i kallt vatten och låt rinna av. Häll riset i en skål och täck med nytt kallt vatten, låt stå i 20 minuter. Skölj igen och låt rinna av.

Häll riset i en kastrull med 4 dl vatten och låt koka upp. Reducera värmen och täck över kastrullen. Låt stå i 10 minuter tills vattnet absorberats. Tag bort kastrullen från värmen och låt riset bli rumstempererat.

Slå upp riset i en skål av trä, glas eller plast, lufta riset med en ätpinne. Arbeta försiktigt ner vinägerblandningen i riset, täck med en fuktig handduk och låt det svalna till rumstemperatur.



Produkter

Blue Dragon Sushiris	250g
Blue Dragon Risvinäger	2 msk
strösocker	2 msk

**Allergener*