Sastāvdaļas

Kas jums nepieciešams:
Rīsiem:
400 ml suši rīsi
3 ēd.k. japāņu rīsu etiķa
2 1/2 ēd.k. smalkais cukurs
2 tējk. sāls

Pildījumam:
15cm garš gurķis
1 burkāns, nomizots un sagriezts strēmelītēs
½ avokado, nomizots un sagriezts strēmelītēs
3 lapas nori jūras aļģes
Wasabi (Japānas mārrutku) pasta vai pulveris, pēc garšas

Lai izveidotu:
250ml/9fl oz ūdens
4 ēd.k. japāņu rīsu etiķa
Suši rullēšanas paklājiņš
pārtikas plēve

Pasniegšanai:
Marinēts ingvers
Papildu wasabi pasta
Japāņu sojas mērce

Norādījumi

Šiem mazajiem suši ritulīšiem ārpusē ir rīsi un „nori” aļģu lapa centrā, ap pildījumu. Izmēģiniet zaļo tēju kopā ar tiem. Tā labi papildina perfekti tīrās, dabiskās sastāvdaļas šim suši. Japānā zaļā tēja parasti tiek pasniegta maltītes beigās.

1. Rīsus ievietojiet lielā bļodā un rūpīgi nomazgājiet, nomainot ūdeni vairākas reizes, līdz ūdens paliek tīrs.
2. Nolejiet rīsiem ūdeni un ielieciet tos lielā katliņā ar 475ml/16fl oz ūdens. Uzlieciet vāku un uzvāriet tos līdz viršanas temperatūrai un vāriet tā aptuveni 5 minūtes.
3. Tad samaziniet karstumu un vāriet uz lēnas uguns ar vāku virsū, aptuveni 10-12 minūtes, vai līdz viss ūdens ir uzsūcies. Noceliet katliņu no uguns un atstājiet to uz brīdi, nenoņemot vāku, aptuveni 10-15 minūtes.
4. Nelielā krūzē vai bļodā samaisiet rīsu etiķi, cukuru un sāli, un maisiet līdz sāls un cukurs izšķist.
5. Ievietojiet sagatavotos rīsus lielā lēzenā traukā un pārlejiet tos ar etiķa, sāls un cukura maisījumu.
6. Apgrieziet rīsus traukā uz otru pusi, lai apsegtu maisījumu un ļaujiet tam atdzist līdz istabas temperatūrai, pirms sākat veidot suši rullīšus.
7. Pildījumam sagrieziet gurķi gareniski četrās daļās, tad izgrieziet sēklas un atlikušos gurķa daļu sagrieziet gareniski 1 cm garās sloksnītēs. Jums būs nepieciešamas vismaz 6 sloksnītes, un katrai atstājiet nedaudz zaļo mizu.
8. Pirms ietīšanas, ar nori lapu pārejiet pāri nelielai uguns liesmai vai karstam elektrības riņķim, lai tā kļūtu kraukšķīga. Katru lapu pārgrieziet uz pusēm.
9. Samaisiet kopā ūdeni un rīsu etiķi, lai veidotu suši; tādējādi jūs varēsiet darboties ar rīsiem, lai tie jums neliptu pie rokām.
10. Nosedziet vienu suši paklājiņa daļu ar pārtikas plēvi un nolieciet to uz sausa dēlīša ar pārtikas plēves daļu uz augšu.
11. Nolieciet sauso nori lapu uz dēlīša blakus paklājiņam. Iemērciet rokas ūdens un etiķa maisījumā, paņemiet sesto daļu rīsu un izveidojiet to gareniskā formā. Ievietojiet rīsus nori lapas centrā un izklājiet tos ar jūsu pirktiem, līdz pašām nori lapas malām.
12. Apgrieziet to visu otrādi uz ar pārtikas plēvi pārklātā paklājiņa.
13. Novietojiet gurķa strēmelītes, burkānu un avokado šķēlītes nori lapas centrā un apakšpusē uzklājiet nedaudz wasabi pastu. Tagad, izmantojot rullēšanas paklājiņu, rullējiet visu kopā, lai izveidotu desai līdzīgu formu.
14. Noņemiet pārtikas plēvi no ārpuses un katru rulli sagrieziet 6 gabaliņos.

15. Pasniedziet ar marinētu ingveru, papildu wasabi pastu un sojas mērci.

Kopā sanāk 6 rullīši, 36 gabaliņi
Sagatavošanas laiks: 1+stunda
Vārīšanas laiks: 20-30 minūtes