ASIATISKT

Per Morbergs sushiris

Kock: **Per Morberg** Tid: **50 min** Portioner: **4**

50

Nu kan du lära dig göra ditt egna sushiris à la Morberg!

Servera gärna detta med salmalax eller gör egna sushirullar.

INGREDIENSER

Ris
6 dl japanskt ris
6 dl vatten

Sushivinäger
2 dl risvinäger
2 dl socker
1 msk salt
1 st apelsinklyfta
1 st citronklyfta

Tillbehör
0.25 dl wasabi

0.5 dl inlagd japansk ingefära
1 dl japansk soja

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att skölja riset med kallt vatten. Blanda sedan ris och vatten i en kastrull.
2. Koka riset på medelstark värme i cirka 7 minuter, sänk sedan värmen och låt det småkoka i ytterligare 15 minuter.
3. Nu kan du börja göra Sushivinägern. Häll vinäger, socker, salt i en kastrull tillsammans med apelsin- och citronklyftan.
4. Värm vinägern på svag värme tills allt socker har smält.
5. Blanda nu ihop riset och den kokta vinägerblandningen i en stor skål. Låt det svalna en aning.
6. Servera med en klick wasabi och inlagd ingefära. Häll upp sojan i en separat skål.