



ASIATISKT

Per Morbergs sushiris

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



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.