



SUSHITOTAAL.NL

MAAK - EET - GENIET

Sushirijst klaarmaken in een 'gewone' pan

Benodigheden:

- Sushirijst
- Rijstazijn of kant en klare Sushi azijn
- Suiker en zout (nodig bij rijstazijn)
- Optioneel: Kombu (gedroogd zeewier)
- Optioneel: Mirin (zoete rijstwijn)
- Kop of mok (voor de maat)
- Pan
- Zeef en waskom
- Houten rijstspatel
- Hangiri
- Kookwekker

Werkwijze, voor 2 a 3 personen:

1. Meet 2 koppen rijst af en doe deze in de waskom.
2. Was de rijst in koud water totdat het water een melkachtige kleur heeft gekregen.
3. Giet al het water uit de kom, doe dit door de zeef heen zodat rijst die uit de kom valt niet in de afvoer verdwijnt
4. Herhaal stap 2 en 3 net zolang totdat het water helder is
5. Doe de uitgelekte rijst in de pan en giet er koud water bij totdat er ongeveer 1 cm water boven de rijst staat.
6. Plaats de deksel op de pan en laat de rijst 30 minuten staan
7. Doe na 30 minuten de rijst weer in de waskom en was nogmaals totdat het water helder is.
8. Giet de gewassen rijst terug in de pan en giet hier 2,25 kop koud water bij, doe de deksel op de pan.

LET OP: de deksel mag tijdens de volgende stappen niet van de pan gehaald worden!!

9. Zet de pan op het fornuis (of kookplaat) en begin met het koken van de rijst. Doe dit op hoog vuur (hoge stand kookplaat) totdat de rijst kookt. U kunt dit zien doordat er belletjes door de ontluichtingsgaatjes of onder de deksel vandaan komen.
10. Zet het vuur vervolgens op de laagste stand en zet de kookwekker op 20 minuten (kookplaat op stand 2 of 3).
11. Controleer na 20 minuten of het water uit de pan verdampt/opgenomen is, hiervoor mag de deksel opgetild worden. Als er nog water in de pan zit laat de rijst dan nog enkele minuten koken. Als het water uit de pan verdwenen is zet het vuur dan uit en laat de rijst met de deksel op de pan nog 15 minuten nastomen (zie stap 10 voor handelingen tijdens deze 15 minuten). Doe een droge theedoek onder het deksel zodat de stoom opgenomen wordt.
12. Terwijl de rijst nastoomt kan het azijnmengsel gemaakt worden (niet nodig als u sushi azijn gebruikt!):
 - a. Doe een halve kop rijstazijn in een pannetje en voeg hier 2 theelepels zout en een kwart kop suiker aan toe. U kunt de suiker ook (deels) vervangen door een scheutje Mirin.
 - b. Optioneel kunt u een stukje kombu in de pan doen voor de smaak.
 - c. Zet het pannetje op het vuur en blijf tijdens het verhitten roeren totdat alle suiker en zout opgelost is. Het mengsel mag niet koken.
13. Als alles opgelost is zet u het vuur uit en laat je het mengsel iets afkoelen. Verwijder de kombu pas op het moment dat u het mengsel gaat toevoegen aan de rijst.
14. Als de rijst 15 minuten gestaan heeft dan doet u de rijst in de hangiri. Spreid de rijst voorzichtig met de houten rijstspatel uit zodat het af kan koelen. Pas op met scheppen, de rijstkorrels mogen niet beschadigen.
15. Als de rijst iets afgekoeld is voeg dan het azijnmengsel (of de kant en klare sushi azijn) toe. Doe dit door het mengsel over de spatel te gieten zodat u het mengsel 'uitwaaiert' over de rijst. Schep de rijst voorzichtig om zodat het mengsel goed verdeeld wordt.
16. Laat het geheel afkoelen, schep indien nodig om de zoveel tijd de rijst voorzichtig om. Om het afkoelproces te versnellen, en om een mooie glans op de korrel te krijgen, koelt u de rijst door gebruik te maken van een waaier. Heeft u geen waaier dan kan een stukje karton uitkomst bieden.

De sushirijst is klaar voor gebruik als deze op kamertemperatuur is. Verwerk de sushirijst direct. Lukt dit niet, dek de rijst dan af met een droge theedoek en verwerk de rijst zo snel mogelijk. Zet de sushirijst niet in de koelkast!

Veel plezier met sushi maken!