



## **Sushi rijst**

### INGREDIENTEN voor 50 - 60 nigiri sushi

Rijst 600 g (ref: D61001 JP-RIJST KICHORAKU)

Water 750 g

Sushi-azijn 120 g

(rijst azijn: 75 g, suiker: 34 g, zout: 11g)

\* opwarmen tot alle ingredienten opgelost zijn

### BEREIDING

- Was de rijst grondig en vervang water minstens 3 keer, spoel tot het spoelwater helder is, doe dat met zachte hand, breek de rijstkorrels niet!
- Totaalgewicht rijst en water = 1350 g
- Laat de rijst minstens 30 min weken
- Kook in de automatische rijstkoker, of: aan de kook brengen in een ruime pan, 5 minuten op hoog vuur, 10 minuten op middelmatig vuur en 15 minuten rusten in de pan zonder verhitting
- Meng met een spatel of beter, een houten lepel, het rijst-azijn mengsel in de rijst
- Laat een uur, onder natte doek rusten
- Kan gedurende 24 h op kamertemperatuur worden bewaard