



2020-02-13 09:30 CET

## Recept: Sushiskola - Sushiris

Presenteras av:

I vår sushiskola visar [Frida Ronge](#) hur du blir en fena på att göra egen sushi hemma. Här får du receptet för att lyckas med det perfekta sushiriset.



[Se YouTube-videon här](#)

Sushi betyder vinägersmaksatt ris. "Su" betyder vinäger och "shi" är japanska för ris. Sushi su är vinägerblandningen som man smaksätter det kokta riset med. När man bestämmer sig för att bli sushikock i Japan ägnar man sitt liv åt det. På vissa restauranger får man endast tvätta ris och hantera smaksättningen med vinäger 7-9 år innan man ens får börja göra sushibitar.

## **INGREDIENSER**

### **Sushiris**

3 dl rundkornigt ris, gärna lagrad  
ca 3 dl vatten (2 ½ dl i riskokare)  
6-8 msk sushi-su

### **Sushi-su**

3 dl risvinäger  
1 ½ dl strösocker  
4 tsk salt  
1 ½ tsk citronjuice  
ev. 1 liten bit kombualg



GÖR SÅ HÄR



**Sushi su:** Lägg alla ingredienser i en kastrull och värm upp långsamt tills sockret lösts upp. Låt svalna och sila.



**Tvätta riset:** Tvätta riset försiktigt i kallt vatten. Blanda runt riset med händerna i vattnet. Byt vatten och upprepa tills vattnet blivit klart, ca fem gånger. Häll upp nytt vatten och låt riset stå i vattnet 20 minuter. Häll av vattnet.



**Koka i kastrull:** Lägg riset i en kastrull och mät upp 3 dl vatten i kastrullen. Koka upp riset med lock på hög värme och dra genast ner värmen till lägsta temperatur när det har kokat upp. Låt riset sjuda i kastrullen med lock cirka 20 minuter. Dra av kastrullen från värmen och låt stå i 10-15 minuter.



**Sushiris:** Lägg riset i en hangiri (träkärl för ris) eller en plastbunke och låt ånga av någon minut. Blanda i sushi su med en risspade eller en slickepott,



lite i taget. Riskornen ska separera från varandra när man blandar med sushi su för att sen klibba ihop igen. Lägg en fuktig kökshandduk över riset för att det inte ska torka.

---

Sundqvist är en generalagent som förser svenska marknaden med köksredskap inom premiumsegmentet för att skapa matlagningsglädje för såväl proffskocken som hemmakocken.

Sundqvists historia började redan 1963 och vi är Sveriges ledande experter på japanska knivar. Återförsäljare för våra varumärken finner du inom detaljhandeln och genom restauranggrossister.

Sundqvist har under åren utvecklats till en självklar samarbetspartner när det kommer till köksredskap. Ända sedan starten har högsta kvalitet och största engagemang varit de centrala begreppen i verksamheten. Och så kommer det att förbli.

## Kontaktpersoner



### **Karin Cushing**

Presskontakt

Marknadskommunikatör

[karin.cushing@sundqvist.se](mailto:karin.cushing@sundqvist.se)



### **Anna-Karin Boije**

Presskontakt

Marknadschef

[anna-karin.boije@sundqvist.se](mailto:anna-karin.boije@sundqvist.se)



### **Camilla Ljunggren**

Presskontakt

Social Media Specialist

Influencersamarbeten

[camilla.ljunggren@sundqvist.se](mailto:camilla.ljunggren@sundqvist.se)