

# Sushi

## Składniki:

- świeży tuńczyk lub łosoś
- ryż do sushi
- sushi nori - listki prasowanych alg morskich
- wasabi
- sos sojowy
- marynowany imbir w zalewie

## Zaprawa do ryżu:

Na 100 g ugotowanego ryżu:

- 1 łyżka octu ryżowego
- 1 łyżeczka cukru
- szczypta soli

## Narzędzia:

- mata bambusowa do zwijania sushi



## Przygotowanie

Ugotować ryż zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Przygotować **zaprawę do ryżu**: składniki podgrzać aż cukier się rozpuści (nie doprowadzić do zagotowania!). Przystudzić i dodać do ryżu, wymieszać łyżką. Ryż ostudzić. Nori umieścić przy dolnej krawędzi maty bambusowej. Ułożyć warstwę ryżu na nori pozostawiając 1 cm margines z góry i z dołu. Przy dolnej krawędzi ryżu rozsmarować cieniutką warstwę wasabi i ułożyć kawałki tuńczyka. Zawinąć w taki sposób aby listki nori zamknęły ryż i składniki w środku rulonu, pozostawiając matę bambusową na zewnątrz. Instrukcja zwijania sushi wraz z obrazkami powinna być na każdym opakowaniu sushi nori. Zwinięte sushi pokroić na równe części. Udekorować kawiozem i opcjonalnie kiełkami. Podawać z sosem sojowym, marynowanym imbirem i chrzanem wasabi.