



Lohipallot

Aineet: Sushi-riisi:
3 dl puuro- tai sushiriisiä
½ l vettä
2-3 rkl riisiviinietikkaa tai omenaviinietikkaa
1-2 rkl sokeria
1 tl suola
Lohipallot:
150 g Pirkka-kylmäsavukirjolohta
½ annosta keitettyä sushi-riisiä

Valmistus: Huuhto riisi hyvin ja pane se kylmään veteen. Kuumenna ja keitä ilman kantta runsaat 10 minuuttia, kunnes neste on haihtunut ja imeytynyt riisiin. Pane kansi päälle ja kytke lämpö pois. Hauduta riisiä kantta nostamatta miedolla lämmöllä vielä noin 10 minuuttia. Anna riisin vähän jäähtyä. Sekoita viinietikka, sokeri ja suola keskenään ja lisää riisin joukkoon.

Pane ohuen lohiviipaleen päälle noin ruokalusikallinen sushi-riisiä. Nosta lohiviipaleen reunat riisin peitoksi ja muotoile pieneksi palloksi. Kääri pallot kelmuun ja nosta jääkaappiin tarjoiluun saakka. Dippaa lohipalloja soijaan ja nauti.