



## Sushi Rullat

Aineet: 200 g tuoretta tonnikalaa  
1 kpl tuore kurkku  
1 pkt sushi nori  
1 pkt sushi riisi  
1 plo japanilainen riisiviinietikka  
1 plo japanilainen soyakastike  
1 pkt wasabi-tahna  
1 prk sushi inkivääriä

Valmistus: Sushi riisin valmistus :

Huuhtelee riisi huolellisesti ja lisää n. 8 dl kylmää vettä.

Kiehauta riisiä kunnes lähes kaikki vesi on haihtunut kattilasta.

Sulje kansi ja hauduta vielä miedolla lämmöllä n. 5 minuuttia.

Siirrä riisi laakeaan astiaan jäähtymään ja mausta 5-6 rkl riisiviinietikalla ja n. 2-3 rkl miriniä.

Muut valmistelut:

Leikkaa tuore tonnikala ja kurkku n. 1/2 cm paksuisiksi pitkiä suikaleiksi.

Maki Rullat:

Leikkaa nori merilevämatot saksilla puoliksi.

Aseta puolikas matto bambumatolle ja päällystä matto hiukan yli puoliksi kädenlämpöiseksi jäähtyneellä riisillä. (jätä takareunaan reilun sentin reuna johon ei tule riisiä).

Lisää tonnikalasuikeleita kapealle alueelle takareunasta lukien.

Sivele riisin ja kalan reunalle hiukan wasabitahnaa halutessasi.

Rullaa merilevämatto bambumaton avulla tiukaksi rullaksi.

Jatka samalla tavoin käyttäen osassa rullia tonnikalan sijasta kurkkusuikeleita.

Kun kaikki rullat on tehty, leikkaa kostutetulla veitsellä jokainen rulla n. 8 osaan.

Kastike:

Sekoita dippikastike sushi paloille japanilaisesta soijasta ja wasabitahnasta. Käytä wasabia varovasti, maistamalla saat itsellesi sopivan sekoituksen. Sushi palat dipataan kastikkeeseen käsin tai puikoilla syöden.