

Sushi med Asparges

INGREDIENSER:

6 dl	tørr sushiris (= ca 500 g)
8 dl	vann
4 ss	risvineddik
2 ts	miso
2 ss	sukker
2 ts	salt

ellers trenger du:

ca 12	nori-ark
1 bunt	aspargestopper
1	rød paprika
1	grønn crispysalat
1	avokado
1	mango
1	agurk
Svarte sesamfrø	
evt. soyasaus, wasabi og syltet ingefær til servering	

FREMGANGSMÅTE:

- Ha risen i en sil og skyll med lunkent vann. Gni risen med hendene til det ikke kommer "hvitt" vann ut lenger, altså at vannet er klart, ca 1 min.
- Ha den skylte, avsilte risen i en kjele og tilsett de 8 desiliterne med vann. Kok på lav varme under lokk i ca 15 minutter (eller etter anvisning på pakken), til den er myk.
- Damp aspargesen i kort tid, så det er god motstand i den.
- Mens risen koker, kutt grønnsakene i staver og sett til side. Bland sammen eddik, sukker, miso og salt i en liten bolle.
- Ha den ferdigkokte risen over i en stor bolle og la den avkjøle seg litt. Vend inn eddikblandingen. Det blir en klebrig ris.
- Finn fram et nori-ark og legg det med den glatte siden ned. Bruk veldig gjerne en bambusmatte som underlag, det gjør det enklere å rulle den sammen. Fordel et jevnt og tynt lag med ris over hele arket med en spiseskje.

Legg på grønnsakene (asparges, paprika og salat i den ene varianten - avokado, mango og agurk i den andre). Rull sammen til en fast rull. Del rullen i 6 eller 8 biter. Dryss over svarte sesamfrø.

* Server med soyasaus, wasabi og syltet ingefær om du har.