

סושי ביתי מושלם עם ספייסי איולי SPREAD&DIP



רכיבים

- כוסות אורז סושי
- 1/2 2/1 כוסות מים
- 1/4 4/1 כוס חומץ אורז
- כפית סוכר לבן
- כפית מלח
- גרם אצות לסושי
- גרם סלמון טרי חתוך לרצועות
- גרם טונה אדומה טרי חתוך לרצועות
- גרם טופו חתוך לרצועות
- כפות רוטב טריאקי 290 מ"ל
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- ממרח אבוקדו בשל אך לא רך מדי, ללא קליפה חתוך לרצועות
- גזר חתוך לגזיליאנים - רצועות דקות
- גבעולים בצל ירוק
- מלפפון פרוס לרצועות, החלק שקרוב לקליפה
- 1/3 3/1 בקבוק מטבל איולי ספייסי או לפי הטעם

הכנה

1. להכנת הטופו: מנגבים את הטופו בנייר מגבת וסופגים עודפי נוזלים..
2. משרים ברוטב טריאקי ובסויה כשעה.
3. הופכים לספיגה כעבור חצי שעה ומטגנים קלות עם מעט שמן עד לצריבה.
4. להכנת האורז: מערבבים בקערית את חומץ האורז, מלח וסוכר היטב עד להמסה.
5. שוטפים את האורז היטב כ-3-4 פעמים עד שהמים צלולים.
6. שמים אורז בסיר, מוסיפים את המים ומביאים לרתיחה.
7. מנמיכים להבה וממשיכים לבשל עד שהמים נספגים (כ-18 דקות) והאורז מוכן.
8. מפזרים את החומץ בסיר. מצננים את האורז (מחוץ למקרר).
9. להרכבת הסושי: מרפדים מחצלת סושי בניילון נצמד.
10. מניחים על גבי המחצלת אצת נורי (החלק המבריק כלפי מטה).
11. בעזרת כף עץ או ידיים שטופות, עורמים את האורז על גבי האצה ומשטחים. משאירים את הקצה של האצה נקי מאורז.
12. מניחים את רצועות הדג, אבוקדו, טופו (או ירקות) בשליש התחתון. בקצה החשוף, בעזרת האצבעות מורחים מעט מים.
13. מגלגלים את האצה בעזרת המחצלת ומהדקים היטב לגלילה (יש לדאוג שבגלגול הראשון האצה והאורז יעטפו את המילוי).
14. מעבירים את הרול לקרש חיתוך, מסירים את הקצוות וחוצים.
15. ממשיכים לפרוס כל מחצית - מתקבלות 6-8 יחידות.
16. מעבירים לכלי הגשה. הצעת הגשה - מגישים לצד סויה, ג'ינג'ר כבוש וווסאבי ורוטב SPREAD&DIP אסם.

