



Rijstveld Japan

Verhoudingen rijstazijn mengsel:

- 7 deel rijstazijn
- 5 deel suiker
- 1 deel zout

Sushi rijst maken = middenkolom volgen

Eerst rijstazijn mengsel maken

(Sushi Su)

- 350 ml rijstazijn (rice vinegar)
- 250 ml suiker (= 235 gram !)
- 50 gram zout

Eventueel meer/minder suiker kan ook, wat je lekkerder vindt

Mengen, niet verwarmen !! Kan een uur duren, totdat geheel is opgelost



Rijstazijn mengsel (Sushi Su) is ook kant-en-klaar verkrijgbaar, soms onder de naam Seasoned Rice Vinegar

Hoge kwaliteit sushirijst heeft weinig tot geen gebroken rijstkorrel en zorgt jhjh, ervoor dat het eindresultaat niet papperig wordt.

Sushi rijst komt tegenwoordig ook uit andere landen zoals USA en Italië.



Medium Grain (middelkorrel) sushirijst uit California



Sushirijst uit Italië en Australië



sushirijst uit California

Kijk ook op de verpakking, sommige rijstsoorten hebben een verhouding van 1 deel rijst op 1 1/2 deel water.

En soms klopt de informatie op de verpakking niet (meer), dan moet je zelf experimenteren met de hoeveelheid water .. kortom .. 😊

Tip: kook rijst in een rijstkoker



een Rijstkoker, de beste investering in je keuken !



Z.O.Z.

Rijst wassen;

- 200 g per persoon
- Rijst wassen totdat het helder is (overtollig zetmeel verwijderen)
- wel 6 / 7 keer WASSEN, is belangrijk !

Laat de rijst een half uur uitlekken in een zeef

Tip: rijst wassen gaat ook goed met een garde ...



Rijst / water afmeten

1 deel rijst = 1 1/4 deel water in de rijstkoker

let op: het gaat hier om volume en niet om gewicht
voorbeeld.; 1 kg rijst = bijna 1,2 liter volume = x 1/4 = 1.5 liter water

Rijst koken

- totdat alle vocht is opgenomen (bij een rijstkoker gaat dat automatisch en verspringt het lampje van KOKEN naar WARM);
- Zet dan de kookwekker op 10 minuten (geen minuut langer !)
- haal niet deksel van de rijst af !



Zodra de kookwekker rinkelt, dan MIXEN.

MIXEN = Gekookte rijst en Rijstazijn mengsel mengen

- 1 kg rijst (ongekookt) = 250 ml rijstazijn mengsel
- Mixen doe je door de rijst en rijstazijn mengsel, gedoseerd te mengen met een platte lepel; in een omschepbeweging de rijst loshaken, terwijl een blower/ventilator/wapperaar de dampen wegzuigt (erg belangrijk!) Net zo lang doorgaan totdat rijst op kamertemperatuur is ... 🤔

Van de duizenden soorten rijst, is sushi rijst vrij uniek om samen te binden en is de basis voor verschillende soorten sushi. Sushi rijst is een korte of middelkorte korrel rijst, de korrels zijn klein en bol.



Kort korrelige rijst bevat een hoog percentage zetmeel in vergelijking met andere soorten, en daarom de korrels zo kleverig.

Terwijl de meeste rijst zijn overtollige zetmeel verliest bij spoelen onder koud water, blijft sushirijst altijd plakkerig. Geen zorgen, dit is ook wat je wilt .. 😊



Als je de rijst niet direct gaat gebruiken, doe er dan een theedoek over zodat het niet uitdroogt.



Goed afgesloten, kun je sushirijst zelfs een paar en.

En nu het leukste werk Z.O.Z.

SUSHIMEESTER

www.sushimeester.nl