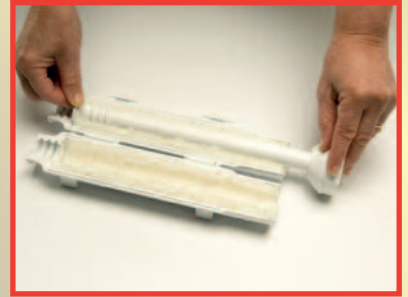


Handleiding voor de Sushezi voor het maken van sushi (maki 卷)

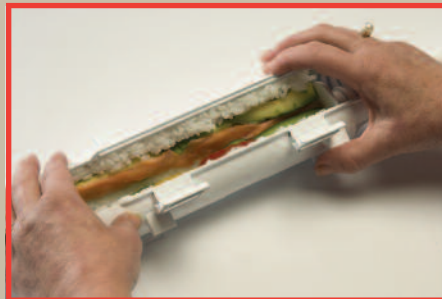
1. Open de Sushezi en wrijf de binnenkant in met een klein beetje (olijf)olie. Maak je handen wat vochtig om de rijst beter aan te drukken. Zorg dat de plunjer in het schroefdraad zit. Pak een halve kop sushi rijst en vul een helft van de Sushezi herhaal dit met de andere kant.



2. Haal de plunjer eruit en leg deze in het midden van een helft gevuld met rijst. Duw stevig aan, zorg dat de eindplaat tegen het schroefdraad ligt. Herhaal dit bij de andere kant. Dit zorgt voor een mooie rechte groef.



3. Plaats de plunjer terug in het schroefdraad met de eindplaat tegen het begin. Leg je ingrediënten in de groef.



4. Sluit rustig de twee helften samen. Begin met een 45 graden hoek.



5. Klik de eindkap erop. Let op de slot markering.



6. Houdt de Sushezi in één hand en draai de plunjer tot de streep (ongeveer 5 slagen). Dit drukt de rijst samenstelling tot de juiste stevigheid.



7. Draai de eindkap rustig los en verwijder deze. Leg het noriblad (glimmende kant naar beneden) met de langste kant naar je toe. Neem de Sushezi in de hand en druk de plunjer recht eruit. Positioneer de rijstrol op het noriblad.



8. Rol het noriblad op, bevochtig het uiteinde met wat water en rol het vast.



9. Geef het noriblad de tijd om wat zachter te worden. Laat 10-15 minuten rusten in de koelkast voor het snijden. Bevochtig het mes met wat water en snij plakken.



10. ボナペティ (eet smakelijk!)

Methoden voor het koken van sushi rijst

Het koken van de Sushi Rijst

Absorptie Methode

1. Breng 1 kop rijst (250 g) en 1½ kopjes water (375ml) aan de kook, af en toe roeren.
2. Zet het vuur laag, dek af en kook 12-14 minuten.
3. Haal van het vuur en laat 5-10 minuten afgedekt staan.
4. Voeg nu uw ingrediënten toe om sushi rijst te maken.

De Zachte Kook Methode

1. Breng 1 kop rijst (250 g) en 6-8 kopjes water aan de kook, af en toe roeren.
2. Zet het vuur lager en laat 12-14 minuten zachtjes doorkoken zonder deksel.
3. Laat de rijst goed uitlekken.
4. 10 minuten af laten koelen, voordat u uw ingrediënten toevoegt om sushi rijst te maken.

Magnetron Methode

1. Gebruik één kopje rijst en wel tot 1¹/₃ kopje water. Raadpleeg de instructies van uw magnetron, want er zijn grote verschillen tussen magnetrons.

Rijstkoker

1. Volg je handleiding.

Ingrediënten voor Sushi Rijst

Terwijl de rijst nog warm is voeg je de volgende ingrediënten toe:
(Hiervan kunt u 2 rollen, ongeveer 24 stuks Sushi, maken)

- 1 kop gekookte sushi rijst
- 2 eetlepels rijstazijn (of 3-4 eetlepels sushi azijn)
- 1 eetlepel suiker
- ¼ theelepel zout
- 2 Nori (geroosterd zeewier vel)

Na het mengen van ingrediënten het rijst mengsel af laten koelen, voordat u de SUSHEZI gebruikt.

Sushezi gebruiksaanwijzing op de achterzijde

Het is belangrijk dat u exact een half kopje (125 g) van de rijstmengsel gebruikt bij het vullen van de twee helften. Met teveel rijst zal het mengsel overlopen en met te weinig rijst zal het resulteren in een losse sushi rol. Doe niet te veel vulling in het centrum kanaal van de Sushezi.

Sushi Rijst

✓ 99% Vet vrij - ✓ Cholesterol vrij - ✓ Goede energie bron - ✓ Laag zoutgehalte - ✓ Gluten vrij

Aanbevolen Sushezi vullingen:

VIS: rauw, gekookt, gerookt of gemarineerd: tonijn, zalm, inktvis, paling, garnalen, garnalen, krab, mosselen, kaviaar, coquilles en oesters etc.

VLEES: gekookt of gerookt: kip, varkensvlees, rundvlees (ook gemarineerd)

GROENTEN: strips van asperges, avocado, paprika, wortelen, selderij, komkommer, knoflook, rode ui, spinazie, lente-uitjes, mais etc.

DIVERSEN: roomkaas, omelet reepjes, rode gember, augurken, etc.

SAUZEN:

Wasabi pasta, chilli pasta, gember pasta, Japanse mierikswortel (groene mosterd), enz.