



## TOKYOKAN

Annankatu 24, 00100 Helsinki, Finland  
Puhelin/Tel. (09) 622 5553, Fax (09) 622 5552  
www.tokyokan.fi ● tokyokan@kolumbus.fi  
Ma-Pe (Mon-Fri) 10-18, La (Sat) 10-15

## SUSHIOHJE

### Sushin valmistukseen tarvittavat seuraavat ainekset ja välineet

Kokuho Rose- tai Tsurumai-riisiä, Mitsukan-sushietikkaa, sushinori-merilevää, vähäsuolaista Yamasa-soijakastiketta dippaukseen yhdessä wasabin kanssa, hillottua inkivääriä garia lisäkkeeksi, dashi-kalalientä munakkaaseen, bambumatto käärimiseen, nigirimuotti nigirisushiin, vihreää teetä, raakaa merikalaa, kasviksia.

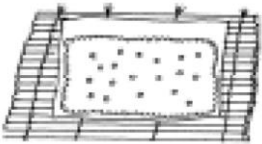
### Sushiriisin (sumeshi) keittäminen

Huuhtele 4 dl riisiä kylmällä vedellä. Pane riisi syvään kattilaan ja lisää 4,5 dl vettä. Anna riisin seistä kylmässä vedessä noin 15 min ja laita kansi päälle. Kuumenna liedessä suurimmalla teholla, kunnes riisi alkaa kiehua, käännä lämpö pienimmälle teholle ja anna kiehua hiljalleen vielä noin 10 min. Katkaise lämpö ja anna riisin hautua vielä noin 10 min. Siirrä kypsä riisi isoon kulhoon. Samalla kun riisi kiehuu, voit tehdä awasezu-sushietikkaliemen riisin maustamiseen.

### Sushiriisin maustaminen awasezu-kastikkeella (sushietikalla)

Kiehauta ja jäähdytä 7 rkl riisietikkaa, 1/2 rkl suolaa ja 4 rkl sokeria, tai käytä noin 1/2 kupillista valmista sushi-su-kastiketta. Kaada liemi leikkausliikkeen riisin päälle. Jäähdytä riisi nopeasti huoneenlämpöiseksi esim. viuhkalla. Jos et käytä riisiä heti, peitä se kostealla pyyhkeellä. Riisi säilyy yhden päivän huoneenlämmössä (ei jääkaapissa, koska etikkariisi kovettuu kylmässä).

### Maki-Zushi (sushirullat)



1. Aseta nori bambumatolle. Levitä sumeshia (etikkariisiä) norille. Jätä päädyistä noin 3 cm tyhjäksi. Tee kevyt vako keskelle.



2. Aseta täytteet, esim. raaka kala ja tuore kurkku keskelle. Rullaa kääre matolla. Jos nori ei tartu kiinni, kostuta se reunasta vedellä tai liimaa se riisinjyvillä.



3. Kääri maton avulla tiukka, tasainen kääre.



4. Yhdestä sushikääröstä saat 8-10 palaa. Kasta veitsi välillä etikkaliemeen.

### Gunkanmaki (mätisushi)



1. Ota pari rkl riisiä. Tee ovaalinmuotoinen riisipallo. Leikkaa norisuikale ympärille. Norin täytyy olla reunastaan 1-2 cm korkeampi kuin riisipallon.



2. Liimaa norin liitoskohta vedellä kiinni. Laita mätia ja nokare wasabia päälle.

## Nigirizushi (riisipallojen teko)



1. Ota parin ruokalusikallisen verran (20-25 g) sushiriisiä. Pyörittele riisipallo.



2. Ota kalapala vasempaan käteen. Sipaise siihen hiukan wasabia.



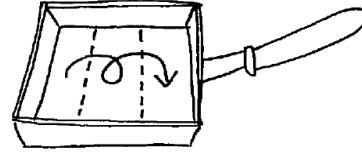
3. Paina riisipallo kevyesti kalapalaan kiinni.



4. Muotoile riisipalloa kevyesti painellen ovaalin muotoon.

## Tamagoyaki (makeahko munakas)

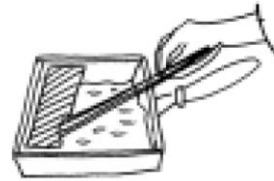
1. Vatkaa 4 kananmunaa niin, että keltuaiset rikkoutuvat.
2. Sulata 2 rkl sokeria 4 ruokalusikallisessa dashi-kalalientä.
3. Kaada liemi munien joukkoon ja lisää hieman suolaa.
4. Kuumenna pannu, lisää oljy.
5. Kaada ohut kerros munakasta pannulle.



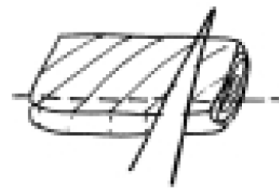
6. Kun munakas on paistunut, kierrä se kuvan näyttämällä tavalla.



7. Siirrä munakas pannun pätyyn.



8. Kohota munakkaan reunaa, jotta lientä valuisi valmiin munakkaan alle. Toista kohtien 6 ja 7 mukaan niin kauan kuin lientä riittää.



9. Leikkaa valmis munakas joko ohuiksi suikaleiksi makirullaan tai isommiksi paloiksi nigirisushiin.