

Helppo poke-kulho

Sushi- ja pokekulhot ovat herkullisen kevyitä ruokia, mutta mausteisuutensa takia ne vaativat viiniltä runsaasti aromaattisuutta ja hedelmäisyyttä. Nauti espanjalaisen Viñas de Anna -valkoviinin kanssa.



AINEKSET:

200 g sushiriisiä
1 rkl riisiviinietikkaa
1 tl suolaa
1 tl sokeria
150 g graavilohta
10 cm pätkä kurkkua avokado
1 kevätsipuli
seesaminsiemeniä
1 limetti
soijakastiketta
wasabia
gari-inkivääriä



RASVAINEN KALA



2 HLÖ



15-30 MIN

VALMISTUSOHJEET:

- 1 Keitä riisi pakkauksen ohjeen mukaan. Mausta riisi viinietikalla, suolalla ja sokerilla.
- 2 Pilko kurkku, avokado ja kevätsipuli. Lusikoi riisi kahden kulhon pohjalle. Nosteletäytteet riisin päälle.
- 3 Purista lohien päälle puolikkaan limetin mehu ja koristele annos seesaminsiemeneillä.
- 4 Tarjoa sushikulhot soijakastikkeen, wasabin ja gari-inkiväärin kanssa.

Valmistuksen kriittiset vaiheet:

PUUTTUVAT RAAKA-AINEET: Älä lannistu, jos kaikkia tarvittavia raaka-aineita ei löydy kaupasta tai kotoa. Sushiriisin voi vaihtaa puuroriisiin (tai vaikka tavalliseen, ei ole niin justinsa), riisiviinietikan voi puolestaan korvata limetinmehulla. Varioi muutenkin täytteitä rohkeasti sen mukaan, mitä tekee mieli ja kodin tai kesämokin jääkaapista löytyy.

RIISI: Noudata ainakin sinnepäin riisipaketin keittoaikaa, jottei riisistä tule riisipuuroa. Tosin, tarvittaessa voit vaihtaa sushiriisin puuroriisiin. Älä silloinkaan keitä riisistä puuroa. (Keitä tällöin puuroriisi väljässä vedessä kypsäksi ja valuta hyvin.)

WASABI: Annostelet wasabia erilliseen kippoon ja lisää sitä annokseen pieni tujaus kerrallaan. Varaa tarjoiluun myös soijaa, jota voi tarvittaessa hieman laimentaa vedellä.