

Sushi bowl

Puolikuivan Kungfu Girl Rieslingin raikkaan hedelmäinen ja aromikkaan sitrusmainen makumaailma sopii erityisen hyvin aasialaisen ruoan seuraan.



RASVAINEN KALA



4 HLÖ



45-60 MIN



Kungfu Girl Riesling

TÄYTTEET

400g tuoretta lohta palvelutiskistä

1 pss retiisejä

2 porkkanaa

1 avocado

2 parsaa

ituja

kevätsipulia

kurkkua

Maailmalla lähes kulttimaineen saavuttanut Kungfu Girl on myös Suomen suosituimpia Riesling-viinejä. Tutustu kokkailun lomassa, mistä viini ja etiketti ovat saaneet inspiraationsa.

VALMISTA ENSIN KASTIKE

1 Murskaa valkosipulit kulhoon ja lisää nesteet joukkoon. Sekoita ja jätä sivuun maustumaan.

VALMISTA SITTEN RIISI

1 Keitä sushiriisi pakkauksen ohjeen mukaisesti. Muista ettei riisiä sekoiteta keittämisen aikana.

2 Riisin jäähtymiseen tarvitset laakean astian esim. paistovuoan. Riisin jäähtyessä valmistele muut ainekset.

3 Valmista etikka-suola-sokeriliuos pakkauksen ohjeen mukaan ja sekoita se puulastalla riisin joukkoon pitkällä vedoilla. Sushikulhoissa riisin onnistuminen ei ole yhtä tarkkaa kuin nigireitä tehdessä.

VALMISTELE TÄYTTEET

1 Kuori porkkanat ja vuole niistä kuorimaveitsellä pitkittäissuunnassa ohuita siivuja. Tee samoin parsoille.

2 Leikkaa veitsellä retiisistä ohuita siivuja ja silppua sipulin varret ohuiksi paloiksi. Kuori kurkut ja leikkaa niistä mieleisiäsi paloja tai kiekkoja.

3 Halkaise avocado pitkittäin ja poista kivi veitsellä. Poista hedelmäliha kuoresta lusikalla ja leikkaa sopivia paloja. Vinkki! Saat tehtyä avocadosta kukkasen kun leikkaat 2-3mm siivuja poikittain kuorittuun avocadon puolikkaaseen. Tämän jälkeen levitä siivut limittäin pitkäksi jonoksi ja ala pyörittämään pienemmästä

hillottua sushi-inkivääriä
wasabia

KASTIKE

½ dl soijaa
2 rkl mirin-kastiketta
2 rkl riisiviinietikkaa
1 tl seesaminsiemenoilyä
1 tl tummaa sokeria
2-3 valkosipulinkynttä

RIISI

1 pkt sushiriisiä
riisiviinietikkaa
suolaa ja sokeria

kärjestä sisäänpäin.

4 Poista lohesta nahka tai pyydä jo kaupan kalatiskillä poistamaan se valmiiksi. Kannattaa mainita kalatiskillä, että valmistat sushia, jotta saat varmasti tuoreinta mahdollista lohta. Jaa kala neljään saman kokoiseen palaan ja leikkaa palat suunkokoisiksi annospaloiksi. Paahda halutessasi kalan pinta creme brulée polttimella.

KOKOA ANNOKSET

1 Kun kaikki esivalmistelut on tehty, aloita annosten kasaaminen. Annostele riisiä pohjalle ja asettele muut ainekset haluamaasi järjestykseen päälle. Voit myös nostaa täytteet kipoissa pöytään ja kukin saa koota oman annoksensa riisikulhoonsa. Voit myös käyttää myös muita täytteitä mielesi mukaan kuten jättirapuja, merilevää tai soijapapuja.

2 Lisää lopuksi muutama siivu inkivääriä sekä halutessasi pieni pala wasabia.

3 Sekoita kastiketta ja varmista että sokeri on liuennut kunnolla. Siivilöi valkosipuli pois ja laita tarjolle erilliseen kulhoon.



Resepti: Taste of Nikinmäki

Taste of Nikinmäki blogaaja ja kokki Henri Heinonen tekee "safkaa ranteet lukossa" suurella intohimolla.

Seuraa Taste of Nikinmäkeä Facebookissa