KIKKOMAN

# Sushi rijst

totale tijd **50 min.** **20 min.** voorbereidingstijd **10 min.** rusttijd **20 min.** kooktijd

## INGREDIËNTEN

**2 porties**

| | |
|---|---|
| **150 g** | kortekorrelrijst |
| **210 ml** | water |
| **Voor de rijstmarinade:** | |
| **3 el** | Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst (300ml) |

## VOORBEREIDING

**Stap 1**

Eén stuk sushi (Nigiri) bevat ongeveer 20 gram gekookte rijst plus een topping. Twee mensen eten ongeveer 18 stuks sushi als hoofdgerecht. Dat komt overeen met 350 gram gekookte rijst.

**Stap 2**

Doe 150 gram ongekookte rijst in de pan en doe voldoende koud water erbij (tot de rijst onder water staat). Vermeng de rijst vervolgens met je handen om deze grondig te wassen. Herhaal het wassen tot het water helemaal helder is, en giet de rijst af.

**Stap 3**

Om de rijst te koken heb je de juiste hoeveelheid water nodig. Laat de rijst eerst 20 minuten in koud water staan, zodat de korrels een beetje opzwellen, waardoor de granen tijdens het kookproces niet openbarsten.

**Stap 4**

Vervolgens kook je de rijst maar kort, tot er stoom onder de deksel vandaan komt. Zet het vuur laag en kook de rijst vervolgens nog ongeveer 20 minuten totdat het water volledig is geabsorbeerd. Tip tijdens het koken: verwijder alleen de deksel van de pan als het noodzakelijk is. Tot slot: haal de pan van het fornuis en laat de pan nog 10 minuten staan, met de deksel erop.

**Stap 5**

Als je 350 gram rijst klaarmaakt, hoef je maar 3 eetlepels Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst aan de rijst toe te voegen. Of meng 2 eetlepels rijstazijn, 20 gram suiker en 5 gram zout met elkaar, verwarm dit tot de suiker en zout zijn opgelost, laat afkoelen en meng dit door de gekookte, nog warme, rijst. Resultaat: je heerlijke rijst is nu klaar om te gebruiken en sushi's te gaan maken!