



Sušikook

🕒 45–60 min

🍴 kuuete

KOOSTISOSAD

300 g suširiisi
0,5 dl riisiäädikat
1,5 sl suhkrut
1 tl soola
Täidis:
u ½ pikka kurki
200 g suriminuudleid
2 sl majoneesi
2 norilehte
Kate:
1 tl wasabit
50 g toorjuustu
100 g graavilõhet
4-6 (või ka rohkem)
keedetud tiigerkrevetti
¼ kurki
2-3 redist
1 avokaado
hernevõrseid
Soovi korral
seesamiseemneid ja
unagi-kastet (soovi
korral)

VALMISTAMINE

Pese riis hoolega külmas vees ja kalla vesi ära. Korda tegevust 3-4 korda, kuni vesi ei ole enam hägune. Kalla riis potti ja lisa 3,5 dl vett ning veidi soola. Lase veel keema tõusta, kata pott kaanega ja alanda kuumus madalaks. Keeda 15 minutit. Keera kuumus maha ja jäta riis kaane alla veel 10 minutiks tõmbama. Sega läbi ja kalla suuremale vaagnale. Sušiäädika valmistamiseks kuumuta riisiäädikas koos suhkruga ja soolaga ning sega kuumutamise ajal hoolega, kuni suhkur on sulanud. Sega suširiisiga ja lase riisil täielikult jahtuda. Täidise valmistamiseks sega surimi majoneesiga ja maitsesta vajadusel kergelt soolaga. Kata umbes 20 cm läbimõõduga koogivorm köögikilega ja suru vormi põhjale 1/3 riisist. Tõsta sellele norileht ja sellele omakorda surimisegu ja kurgiviilud. Lisa teine osa riisist, teine norileht ja ülejäänud surimisegu ning kurgiviilud. Kata järele jäänud riisiga ja suru kõike natuke allapoole nii, et kook jääks võimalikult tihke ja hoiaks vormi paremini. Kata koogivorm serveerimistaldrikuga ja kummuta ringi nii, et kook jääb taldrikule. Eemalda vorm ja kile. Määri sušikook pealt kergelt wasabiga ja seejärel toasooja toorjuustuga. Keera kalaviilud rulli ja kaunista nendega koogi keskmine osa ning lisa ka kurgi-, avokaado- ja rediseviile ning krevette. Kaunistasoovi korral hernevõrsete ja seesamiseemnetega. Nirista koogile unagi-kastet, serveeri. Juurde paku soovi korral sojakastet ja marineeritud ingverit.

TOORAINED LEIAD:



INSPIRATSIOON:

SUSHI
MEISTRID

