



sushirijst

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	10 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V6000 Grand vanaf 2022

Aromatisch, kleverig en veelzijdig: Sushirijst overtuigt niet alleen in klassieke rollen, maar ook in bowls, creatieve fusion-gerechten en moderne snacks.

sushirijst

200 g sushirijst

300 ml Water

Aromatiseren

50 ml rijstazijn

2 TL Suiker

½ TL zout

sushirijst

De rijst onder stromend koud water wassen tot het water helder uitstroomt en dan laten uitlekken. De rijst met het water in een ovenvaste vorm gieten, op een rooster in de koude oven schuiven en door te stomen op 100 °C ca. 30 minuten laten garen. De sushi-rijst in een kom gieten.

Steaming 100 °C gedurende 30 Mins

Aromatiseren

De rijstazijn, de suiker en het zout in een kleine pan opwarmen en de suiker en het zout al roerend oplossen. De azijnbouillon met de warme rijst mengen.





Accessoires

Oenvaste vorm met een inhoud van ca. 1½ l

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

04.08.2025

