# Рис для суші

Рецепт від V-ZUG AT



| | |
|---|---|
| готування | 10 хв |
| Час готування | 30 хв |
| Порції | 4 |
| Прилад | CombiSteamer V6000 Grand з 2022 року |

Ароматний, липкий і універсальний: рис для суші оптимально підходить не тільки до класичних ролів, але і до боулів, креативних страв ф'южн і сучасних перекусів.

## Рис для суші

200 г Рис для суші

300 мл води

## Приправлення

50 мл рисового оцту

2 ч. л. цукру

½ ч. л. солі

## Рис для суші

Промити рис під холодною проточною водою до прозорості, злити воду. Помістити рис з водою в жаростійку форму, поставити на решітці в холодну камеру і готувати у режимі готування на парі за температури 100 °C протягом прибл. 30 хвилин. Викласти рис для суші в миску.

**Готування на парі 100 °C протягом 30 хв**

## Приправлення

Нагріти рисовий оцет, цукор та сіль у невеликій каструлі, помішуючи, щоб розчинити цукор та сіль. Змішати оцтовий соус із теплим рисом.

## Аксесуари

Жаростійка форма об'ємом прибл. 1½ л

Решітка

## Додаткова інформація

| | |
|---|---|
| Складено | 04.08.2025 |