



Rijstveld Japan

Verhoudingen rijstazijn mengsel:

- 7 deel rijstazijn
- 5 deel suiker
- 1 deel zout

Sushi rijst maken = middenkolom volgen

Eerst rijstazijn mengsel maken

(Sushi Su)

350 ml rijstazijn (rice vinegar)

250 ml suiker (= 235 gram !)

50 gram zout

Eventueel meer/minder suiker
kan ook, wat je lekkerder vindt

Mengen, niet verwarmen !! Kan een uur duren, totdat geheel is opgelost



Rijstazijn mengsel (Sushi Su) is
ook kant-en-klaar verkrijgbaar,
soms onder de naam
Seasoned Rice Vinegar

Hoge kwaliteit sushi rijst heeft weinig tot geen gebroken rijstkorrel
en zorgt jhjh, ervoor dat het eindresultaat niet papperig wordt.

Sushi rijst komt tegenwoordig ook uit andere landen zoals USA en Italië.



Medium Grain (middelkorrel)
sushirijst uit California



Sushirijst uit Italië en Australië

Rijst wassen;

200 g per persoon

Rijst wassen totdat het helder is
(overtollig zetmeel verwijderen)

wel 6 / 7 keer **WASSEN**, is belangrijk !

Laat de rijst een half uur uitlekken in een zeef

Tip: rijst wassen gaat ook goed met een garde ...



Rijst / water afmeten

1 deel rijst = 1 1/4 deel water in de rijstkoker

let op: het gaat hier om **volume** en **niet** om gewicht
voorbeeld.; 1 kg rijst = bijna 1,2 liter volume = x 1/4 = 1.5 liter water

Kijk ook op de verpakking, sommige rijstsoorten hebben een
verhouding van 1 deel rijst op 1 1/2 deel water.

En soms klopt de informatie op de verpakking niet (meer),
dan moet je zelf experimenteren met
de hoeveelheid water .. kortom .. 😊

Tip: kook
rijst in een
rijstkoker

Rijst koken

totdat alle vocht is opgenomen

(bij een rijstkoker gaat dat automatisch en
verspringt het lampje van KOKEN naar WARM);

Zet dan de kookwekker op 10 minuten

(geen minuut langer !)

haal **niet** deksel van de rijst af !

Zodra de kookwekker rinkelt, dan **MIXEN**.

MIXEN = Gekookte rijst en Rijstazijn mengsel mengen

1 kg rijst (ongekookt) = 250 ml rijstazijn mengsel

Mixen doe je door de rijst en rijstazijn mengsel, gedoseerd te
mengen met een platte lepel; in een omschepbeweging de rijst
loshaken, terwijl een blower/ventilator/wapperaar de dampen
wegwuift (erg belangrijk!) Net zo lang doorgaan totdat rijst op
kamertemperatuur is ... 🤪

En nu het leukste werk Z.O.Z.

Van de duizenden soorten
rijst, is sushi rijst vrij uniek
om samen te binden en is de
basis voor verschillende
soorten sushi. Sushi rijst is
een korte of middelkorte
korrel rijst, de korrels zijn
klein en bol.



Kort korrelige rijst bevat een hoog percentage
zetmeel in vergelijking met andere soorten, en
daarom de korrels zo kleverig.

Terwijl de meeste rijst zijn overtollige zetmeel
verliest bij spoelen onder koud water, blijft
sushirijst altijd plakkerig. Geen zorgen, dit is ook
wat je wilt .. 😊



Als je de rijst niet direct gaat gebruiken,
doe er dan een theedoek over
zodat het niet uitdroogt.



Goed afgesloten, kun je
sushirijst zelfs een paar
dagen bewaren.



Sushiworkshop.COM

Internet:
E-mail:

www.Sushiworkshop.COM
info@Sushiworkshop.COM



Z.O.Z.