

Skagenfood

Sushi Kassen

TJEKLISTE & VEJLEDNING

Pivfrisk sushi - så let som en leg!

Her er vores bud på den perfekte kasse med alt tilbehør til hjemmelavet sushi, der kan måle sig med det absolut bedste fra de kendte sushirestauranter. Kassen indeholder alle ingredienser til en lækker middag med 7 forskellige Maki og Nigiri samt lækker autentisk tilbehør.

Råvarerne er i en klasse for sig udvalgt i samarbejde med den anmelderroste sushirestaurant Karma Sushi.

Vi anbefaler, at du læser denne tjekliste og vejledning grundigt igennem straks ved modtagelse af kassen.

Start med at pakke det hele ud af flamingokassen. Tjek, at alt er i pakken (brug tjeklisten herunder). Sæt det hele i køleskabet så hurtigt som muligt.

Vi anbefaler, at du opbevarer posen med fisk og skaldyr i en anden større pose, som fyldes med lidt af det overskydende knuste is, du finder i den store flamingokasse. Alternativt kan du lade fisk og skaldyr blive i flamingokassen - såfremt der er masser af is i kassen og den står koldt.

VIGTIGT!

Fisk og skaldyr opbevares ved 0-2 grader på knust is!

Tjekliste Du modtager 2 kasser fra os, én flamingo og én papkasse

I FLAMINGOKASSEN FINDER DU:

1 pose med:

- 6 stk Nigiri laks
- 6 stk Nigiri tun, letrøget
- 3 stk Nigiri kammusling (giver 6 stk)
- 6 stk Nigiri pocheret reje
- 150 g Maki laks
- 150 g Maki tun, letrøget
- 6 stk Maki ebi fry (paneret kæmpereje)
- 200 g edamamebønner

1 æske med:

- 200 ml vinaigrette til sushiris
- 100 g chilimayo
- 100 g soya
- 30 g syltet ingefær

I PAPPASSEN FINDER DU:

1 æske med:

- 7 ark noritang
- 25 g sort & hvid sesam
- 500 g sushiris
- 10 g wasabipulver
- 6 sæt spisepinde
- 1 bambus rullemåtte

Samt:

- 1 bundt forårsløg, Økologisk
- 1 agurk, Økologisk
- 1 avokado, RTE, Økologisk
- 1 citron, Økologisk

Kasserne indeholder nok til 4-6 personer. Der bliver omtrent 75-85 stykker sushi.



Sushi Kassen

Makirullerne (tun & laks)

Rist evt. noripladerne henover åben ild med løs hånd. Fx fra et gasblus eller en gasbrænder. Dette er ikke vigtigt, men fremhæver den gode smag.

Læg en plade noritang på sushimåttten med den skinnende side nedad. Fordel risene i et tyndt lag på pladen med affugtede hænder. Lad den øverste centimeter af pladen være uden ris.

Placér et udvalgt stykke fisk (maki tun & maki laks - brug ca. halvdelen her) lidt under midtpå pladen på den lange led, og læg ligeledes agurk og/eller avokado på. Dup evt. lidt af wasabien henover fyldet.

Træk den nederste del af måttten henover fyldet med tommelfingrene til det bare stykke af pladen, imens fyldet holdes på plads med resten af fingrene. Fyldet skal rulles stramt. Dup den sidste del af pladen med lidt vand og rul makien det sidste stykke.

Lav 4 ruller og skær hver makirulle i 8 stykker lige før servering.

Inside out maki (tun & laks)

Pak sushimåttten ind i film hele vejen rundt.

Læg noripladen på måttten og fordel risene i et tyndt lag på hele pladen med affugtede hænder. Drys sesamfrøene henover risene, og vend noripladen på hovedet, så risene vender nedad mod måttten.

Placér et udvalgt stykke fisk (maki tun & maki laks - brug den sidste halvdel her) på midten af pladen på den lange led og ligeledes med en udvalgt grøntsag. Dup evt. lidt wasabicecreme eller chilimayonnaise henover fyldet.

Træk den nederste del af måttten halvejs henover fyldet med tommelfingrene, imens fyldet holdes på plads med resten af fingrene. Giv det et tryk med måttten, så den strammes, og rul derefter pladen i små skridt, med et nyt tryk hver gang. Sørg for at måttten hele tiden er ovenpå rullen og ikke bliver rullet ind i sushien. Rullen vil lukke sig selv uden behov for vand.

Placér måttten henover rullen, og stram den godt til. Pres evt. risene i enderne godt ind, så rullen er intakt hele vejen igennem. Lav 3 ruller og skær hver rulle i 8 stykker lige før servering.

Disse ruller kan godt være svære at skære over, hvis ikke man har en meget skarp kniv. Ved at fugte kniven med vand mellem hvert snit, klistrer risene mindre til kniven.

Evt. kan man pakke rullen ind i film, og derefter skære den. På den måde holdes stykkerne bedre på plads, når man skærer.

Nigiri (tun, laks, reje & kammusling)

Gør skiverne med fisken klar sammen med risene, en skål med vand og lidt af wasabien, så det står foran dig. Pil rejerne, og skær dem op i bugen, så man let kan sprede dem over risene. Flæk kammuslingerne en enkelt gang. Skær et dybt rids i de halve stykker på den flade side uden at skære muskelen over, så man kan folde muslingen henover risene.

Fugt hænderne med vand og saml en riskugle på størrelse med en spiseskefuld. Knug kuglen i den ene hånd, så den får en oval form.

Risene skal ramme en balance mellem at være fast nok til at holde formen og stadig være "flaky". Man skal derfor finde et tilpas klem om risen, så den heller ikke bliver hård og kompakt. Lav evt. et par testforsøg til at smage på risene, før der kommer fisk på.

Risene kan evt. formes vha. to affugtede spiseskeer, som presser fyldet i en cirkulær bevægelse og skaber en amerikansk fodbold form.

Placér et stykke fisk på midten af indersiden af fingrene på en flad hånd. Dup fisken med en ønsket mængde wasabi, og placér riskuglen ovenpå. Knug hånden let om nigirien, åbn hånden lidt op, og pres nigirien med to fingre med den anden hånd. Vend den rundt, og pres med to fingre igen. Dette gentages to gange, og nigirien er færdig.

Servering

Servér de forskellige elementer umiddelbart efter de er lavet.

Sushien kan dog sagtens laves i god tid f.eks. om for- eller eftermiddagen og så sættes på køl indtil servering, så længe den er dækket til med film eller et fugtigt klæde. Husk dog at tage sushien ud fra køl mindst en halv time før servering for at temperere den. Sushi smager simpelthen bare bedre, når det ikke er iskoldt.

Velbekomme!

Rulning af maki

Scan QR og se video.



Formning af nigiri

Scan QR og se video.





[skagenfood.dk](https://www.skagenfood.dk)

Kundeservice tlf. 7020 0630 kl. 09.00 - 17.15 · Mail: kundeservice@skagenfood.dk