KALIFORNIALAINEN TEMAKI-SUSHI

Näitä susheja on hauska tehdä kotona, sillä niiden ei tarvitse näyttää täydellisiltä. Norilevyt **(japanilaista merilevää ) [https://www.hankosushi.fi/merileva/](13%20KALIFORNIALAINEN%20TEMAKI%20sushi%2013.docx)** kääritään käsin täyteen ympärille tötteröksi- kuin käärisi paperia kukkakimpun ympärille – ja syödään wasabin, sijakastikkeen ja säilötyn inkiväärin kanssa. Tarjoa sushit alkupaloina tai lisää määriä ja järjestä täytteet kulhoihin, niin että vieraat voivat itse kääriä omat alkupalana.



|  |
| --- |
| MAIDOTON, KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN**Valmisteluaika:** 40 minuuttia**Kypsennysaika:** 20 minuuttia**8 hengelle**  |
| 1 rkl  | Sushietikkaa |
| ripaus | Suolaa |
| 1 tl  | Sokeria  |
| 150 g | Lyhytjyväistä sushiriisiä huuhdottuna  |
| 3 dl | Vettä |
| 4  | Norilevyä puoliksi leikattuna |
| ¼ tl  | Wasabitahnaa |
| 8 tl | Sopivaa majoneesia |
| 4  | Salaatinlehteä 2 ½ cm:n paloiksi revittyinä |
| 8 | Isoa jättikatkarapua keitettynä ja kuorittuna  |
| 8 tl | Lentokalan tai lohen mätiä |
| 5 cm:n | Pala kurkkua ohuiksi tikuiksi leikattuna ja siemenet poistettuna  |
| ¼  | Avokadoa 8 viipaleeksi leikattuina ja sitruunamehuun kastettuna  |
| 1. Lisää suola ja sokeri etikan joukkoon ja sekoita, kunnes mausteet ovat liuenneet.
2. Mittaa riisi ja vesi kattilaan. Kuumenna kiehuvaksi, sekoita ja käännä levy mahdollisimman pienelle. Nosta kansi päälle ja anna riisin poreilla hiljalleen 15-20 minuuttia tai kunnes vesi on imeytynyt ja riisi on tahmeaa. Nosta kattila levyltä ja jätä riisi 10 minuutiksi kannen alle. Lisää viinietikkaseos ja sekoita riisi haarukalla kuohkeaksi.
3. Kokoa **makit** **(norikääröt).** Ota puolikas norilevy ja pane se karkea puoli ylöspäin vasemman kätesi puolelle. Levitä kukkuraruokalusikallinen riisiä levyn vasemmalle puoliskolle, niin että se peittää puolet levystä.
4. Sekoita wasabi ja majoneesi keskenään. Ota 1 tl wasabimajoneesia ja levitä se vinottaiseksi raidaksi riisin päälle vasemmasta alakulmasta alkaen.
5. Asettele pala salaatinlehteä, katkarapu, 1 tl mätiä sekä kurkku- ja avokadoviipale riisikerroksen toisen puolikkaan päälle majoneesirajaan saakka.
6. Nosta varovasti mutta napakasti riisillä päällystetyllä norin vasen alakulma ja taita se täytteen päälle riisin oikeaa yläkulmaa kohti vasemman peukalon avulla rullaten. On tärkeää kääriä tiivis rulla ja saada kulmat kohdakkain. Käännä sitten paljaan levyn oikea yläkulma täytteen ympärille niin, että muodostuu tötterö. Kastele viimeinen kulma vedellä, jotta se tarttuu kiinni.
7. Tee sama lopuille norilevyille.
 |
| **MUUNNELMIA** Vaihtoehtoisia täytteen aineksia ovat esimerkiksi raaka sushikala, kevyesti höyrytetty parsa, ohueksi viipaloitu porkkana, siitake- tai muut sienet, jotka on keitetty soijakastikkeella maustetussa liemessä, rapupuikot, kevätsipuli, sokeriherneet, tuore juoksevaa tai uppopaistettu tofu sekä seesaminsiemenet.  |
| **VARO** kala- ja äyriäisallergioita. Käytä merenelävien tilalla kasviksia tai tofua **(katso yllä olevaa listaa).** Jos tarjoat soijakastiketta, varmista tarvittaessa, että se on gluteenitonta.  |