KAPPA MAKI PUNASE RIISIGA

Retsept: Grete Šillis

Valmistamine

Kalla kastrulisse Veski Mati Sushi-riis ja Veski Mati Punane täisterariis, lisa vesi. Aseta kastrul kuumale pliidile ja keeda riisi umbes 25 minutit. Valmis riisile lisa suhkrut, soola, äädikat ja jäta rätiku alla jahtuma. Jahtunud riis aseta nori (krobelisemale poolele) pikemale küljele. Riisi lisa täpselt nii palju, et umbes sentimeetri jagu ruumi nori ülemisest servast jääks katmata. Pese ja koori kurk. Lõika kurk pikkupidi peenikesteks viiludeks. Lisa nori alla äärde, riisi peale üks rida kurgiviile. Kurgiviilude peale pane toorjuustukreemi (kui soovid teravamat tulemust, võid lisada ka wasabit). Alusta sushi rullimist alumisest äärest, mis on kaetud riisi, kurgi ja toorjuustukreemiga. Rulli nori tihedalt bambusmati abil. Vahetult enne sushi lõpuni rullimist tee kergelt veega märjaks nori ülemine osa, mis jäi riisiga katmata ja rulli bambusmati abil sushi täielikult rulli. Rullitud sushi mähi toidukile sisse ja aseta vähemalt tunniks ajaks külmkappi. Külmast tulnud sushi lõika endale meelepärasteks tükkideks ja naudi koos sojakastme, wasabi ja marineeritud ingveriga.

- 1 dl Veski Mati Sushi-riisi
- 2 spl Veski Mati Punast täisterariisi
- 1 dl vett
- 1 väiksem kurk või ¼ pikast kurgist
- 3 tl laktoosivaba toorjuustukreemi
- 0,5 tl suhkrut
- 0,5 tl riisiäädikat
- näpuotsatäis soola
- 1 tl *wasabi*t
- 1 tl marineeritud ingverit
- 0,5 *nori* lehte