

Temaki de salmó



El maki és del tipus de sushi més conegut. Es pot fer amb molts ingredients diferents; de peix, de verdura, combinat, amb truita (tamago), la imaginació la poses tu.

Per 4 persones

Temps: 40 min.

Ingredients:

250 gr. d'arròs

325 ml. aigua

5 cullerades de vinagre d'arròs

1 cullerada de sucre

1 cullerada de sal

Unes tires de salmó fresc

1 fulla d'alga nori

Salsa de soja, gingebre en conserva i wasabi per acompanyar.

LA MEVA CUINA



Elaboració:

De la mesura d'arròs anirem agafant segons el que anem preparant. N'hi haurà que en farem més i n'hi haurà que només en farem un per cap.

PAS 1: Rentem l'arròs fins que l'aigua deixi de sortir blanca. Coloca l'arròs en una olleta amb l'aigua.

PAS 2: Posem al foc i deixem que arrenqui el bull ben depressa sense tapar-lo. Quan començi a bullir el tapem i baixem a foc lent.

PAS 3: Coem a foc durant 10 minuts amb l'olleta tapada. Passats els 10 minuts tanquem el foc i deixem reposar 15 minuts. No aixequem la tapa en cap cas.

PAS 4: Mentre es fa l'arròs, preparem el sushi-zu; condiment per preparar l'arròs. Posem en un cassó el vinagre d'arròs i les cullerades de sucre i sal, a foc lent. Que es dissolgui i reservem

PAS 5: Passat el temps estenem l'arròs en una superfície que no sigui metàl·lica, amb una espàtula o una cullera de fusta, per separar l'arròs.

PAS 6: Mentre, afegim la mescla de vinagre, sucre i sal. I hem de ventar, alhora, l'arròs perquè es refredi. Més o menys 10 minuts més.

PAS 7: Aquest arròs ha de tenir un aspecte brillant i a temperatura ambient quan l'haguem d'utilitzar.

PAS 8: Quan començem a treballar amb ell ens hem de mullar les

mans constantment perquè no se'ns aferri l'arròs a les mans i utensilis.

PAS 9: Tallem el salmó en talls de 8 mm aproximadament.

PAS 10: Posem un bol amb aigua per anar-nos remullant les mans.

PAS 11: Estirem l'estora de bambú i la protegim amb film transparent

PAS 12: Posem una fulla de nori damunt l'estora amb les ratlles en el mateix sentit que l'estoreta i la tallem per la meitat.

PAS 13: Agafem miques d'arròs amb les mans, que anirem remullant i el posem al centre de l'alga.

PAS 14: Posem unes files de salmó enrotllem en forma de paperina. Segellem amb una mica d'aigua. Si el volem fer picant, afegim una mica de wasabi a l'arròs, sota el farciment.

PAS 15: Els servirem amb un bol petit amb salsa de soja, un altre amb gíngebre en conserva i un altre amb wasabi.



LA MEVA CUINA



Bon Profit!