


Nytårsmiddag med pinde

Sushi er blevet et kæmpehit nytårsaften. Tag skridtet helt ud og lav den lækreste sushimenu med misosuppe som forret og iscreme med grøn te som dessert.

AF ZÖE ESCHER. FOTO: LINE THIT KLEIN.



Nigiristykkerne får en ensartet størrelse, når du bruger husholdningsfilm som hjælp til at forme dem.

Menu

- Misosuppe med blåmusling
- Gunkan-maki med jomfruhummer
- Nigiri med laks og ørredrogn
- Rulle med tun og rucola
- Rulle med asparges og kutter-rejer
- Grøn te-iscreme med frugt

TIP
På side
97 finder du
den lækreste
mazarinkage til
champagnen



Zöe Escher er uddannet sushikok på California Sushi Academy. Hun er fortæller til bogen "Matsoba, omazas, og sushi - for alle der værdsætter god mad" og afholder desuden kurser i at lave sushi. Se mere på Zoesescher.com.

SUSHI TIL MANGE

Sushimenuen er til to til tre personer. Bliver I flere, så beregn følgende til hver:

- 1 portion misosuppe
- 2 stykker gunkan-maki
- 3 stykker nigiri med laks og ørredrogn
- 4 stykker med kutterejer og asparges
- 4 stykker med tun og rucola

SÅDAN KOGER DU RIS

Til alle sushistykkerne skal du bruge ris. Kog risene som anvist på pakken. Bland forsigtigt risene med riseddiken. Brug den mængde ris og eddike, der står i opskriften. Bred risene ud, så de i et jævnt lag dækker bunden af et fad. Afkøl for brug.

Nigiri med laks og ørredrogn

6 stykker

- 80 ml sushiris
(ris til seks stykker)
- 120 ml vand
- 1½ spsk riseddike
- 100 g frisk laks
(fisk til seks stykker)
- 1 spsk wasabipulver
- syltet ingefær
- soja
- 1 stort basilikumblad
- ørredrogn
- ¼ skive citron.

Husk at sige til fiskehandleren, at laksen skal bruges til sushi, så den bliver frosset ned.

Skær laksen i skiver (ca. ½ cm brede). Snit basilikumbladet til papirtynde strimler. Vask citronen, og skær derefter en tynd skive, som skæres i otte stykker.

Klem overflødig væske ud af ingefæren. Bland wasabi med lidt vand, til det får en fast konsistens. Fyld en lille skål med vand, og stil den ved siden af skærebrættet.

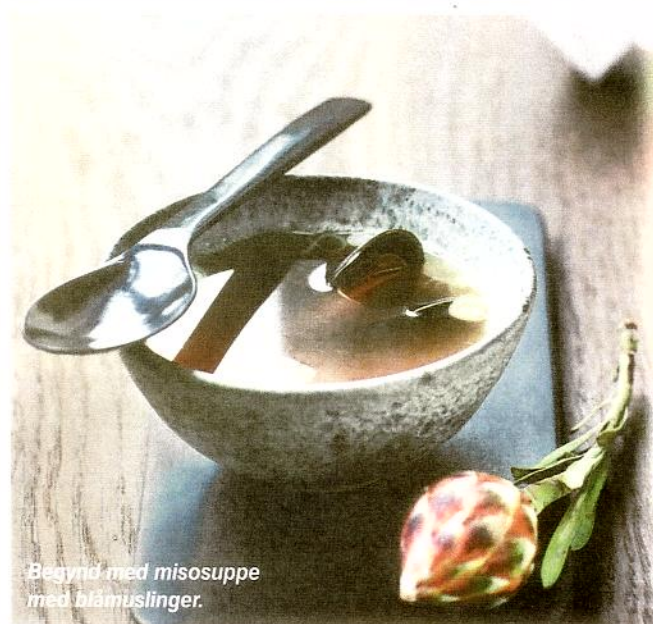
Læg et stykke husholdningsfilm (20 x 20 cm) på skærebrættet.

Placer en skive laks midt på husholdningsfilmen.

Dyp fingrene i en skål med vand, for at risen ikke hænger fast. Herefter tages lille klump ris i håndfladen og formes let til en kugle. Placer riskuglen midt på lakseskiven.

Saml herefter husholdningsfilmens hjørner, og "snur" hjørnerne (som en snurretop) til en stram kugle. Når fisk og ris er "snurret" til en stram kugle, kan du med den ene hånd forme kuglen ved at klemme let, så den bliver helt rund.

Nigirien pakkes forsigtigt ud af husholdningsfilmen og placeres på tallerkenen. Gentag, til du har lavet alle stykkerne. Herefter placeres enten basilikumstrimler, citronskive eller lidt ørredrogn forsigtig på nigirien. Tallerkenen pyntes med ingefær, japansk peberrod og serveres med soja.



Begynd med misosuppe med blåmuslinger.

Misosuppe med blåmusling

6 små portioner

- 12 dl vand
- 2 breve fiskebouillon
- 2 forårsløg
- 6 blåmuslinger
- 2 tsk misopasta

Sæt vandet til at koge. Skrub blåmuslingerne for snavs. Fjern eventuel "skæg". Husk, det er kun de lukkede muslinger, der må bruges. Er muslingen åben, skal den smides ud.

Snit forårsløgene til papirtynde ringe. Kom fiskebouillon og misopasta i gryden. Pisk suppen, til bouillon og misopastaen er opløst.

Anret en blåmusling og lidt forårsløg i hver suppeskål. Hæld den varme suppe over, og servér.

Vin-karamaki med jomfruhummer

6 stykker

80 ml sushiris
(ris til 6 stykker)
20 ml vand
1½ spsk riseddike
6 jomfruhummere
citronsaft
1½ tangplade
syltet ingefær
1 spsk wasabipulver
ørredrogn til pynt
soja.

Gunkan betyder krigsskib på japansk, da stykkerne er formet som små skibe.



Kog jomfruhummerne (med skal) i vand tilsat lidt citronsaft i 2 min. Bræk hovedet og kløerne af, og smid dem ud. Tag forsigtigt skallen af jomfruhummerne. Skær jomfruhummerne let (ikke helt igennem) fra nakke til hale på midten af ryggen. Fjern tarmen (den sorte streng). Skyl derefter jomfruhummerne i rent vand.

Klip tangpladen klippes i stykker på 3,5 x 15 cm. Klem overflødig væske ud af ingefæren. Bland wasabi med lidt vand, til det får en fast konsistens. Fyld en lille skål med vand, og stil den ved siden af skærebrættet.

Dyp fingrene i en skål med vand, for at risen ikke hænger fast. Herefter tages lille klump ris i håndfladen og formes til en aflang kugle (nigiri). Vikl en tangstrimmel tæt og forsigtig rundt om riskuglen

Læg forsigtigt jomfruhummeren oven på riskuglen, inden for tangstrimlen. Placer lidt ørredrogn forsigtigt på stykket. Kom dine sushistykker på en tallerken, og pynt med ingefær og wasabi. Servér med soja.

Rulle med asparges og kutter-rejer

En bambusmatte
1 tangplade (sushi nori)
80 ml sushiris
120 ml vand
1½ spsk riseddike
2 agurkestave (10 cm)
¼ moden avocado
25 kutter-rejer
2 asparges
1 spsk wasabipulver
syltet ingefær
soja.

Skær et stykke af agurken i 10 cm lange og ca. ½-1 cm brede stave, og fjern kernerne. Skær avocadoen i skiver.

Klem overskydende væde ud af rejerne og ingefæren. Kog aspargesen i letsaltet i vand i 2 min.

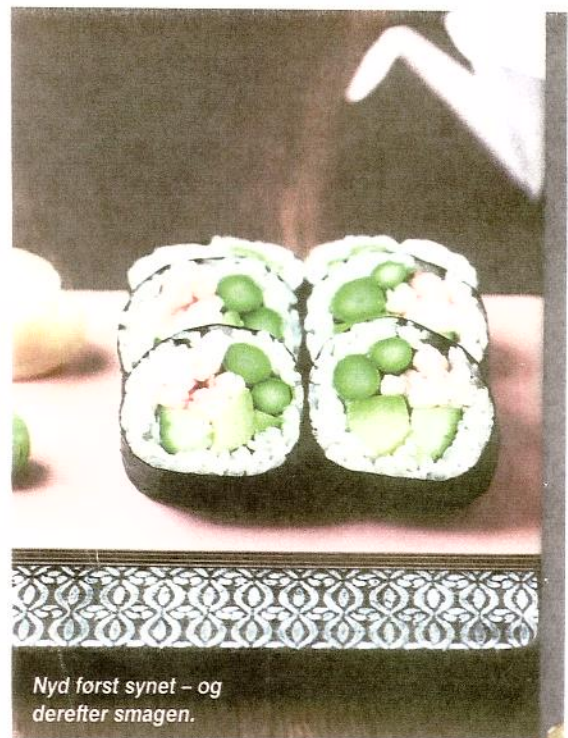
Bland wasabi med lidt vand, til det får en fast konsistens.

Læg bambusmatten oven på et skærebræt. Fyld en lille skål med vand, og stil den ved siden af skærebrættet. Læg en tangplade med den blanke side nedad på bambusmatten.

Dyp fingrene i skålen med vand, for at risen ikke hænger fast. Herefter formes risen let til en kugle, som fordeles i et jævnt lag på 2/3 af tangpladen. Du må endelig ikke lægge ris på hele stykket – ellers kan du ikke lave en pæn lukning, når du ruller rullen sammen. Læg avocadoskiver, agurkestave, asparges og kutter-rejer på tværs hen over midten af risen. Start med at rulle tangpladen fra den modsatte side af sammenføjnngen. Det vil sige, at du skal rulle væk fra dig selv.

Mens rullen ligger i bambusmatten med sammenføjnngen nedad, klemmes let om rullen for at lukke sammenføjnngen. Lad rullen hvile i bambusmatten i 2 min.

Inden rullen skæres, dyppes kniven i vandskålen, så risen ikke hænger ved. Herefter skæres rullen i 8 stykker. Sushistykkerne placeres på en tallerken, som pyntes med ingefær, wasabi, og serveres med soja.

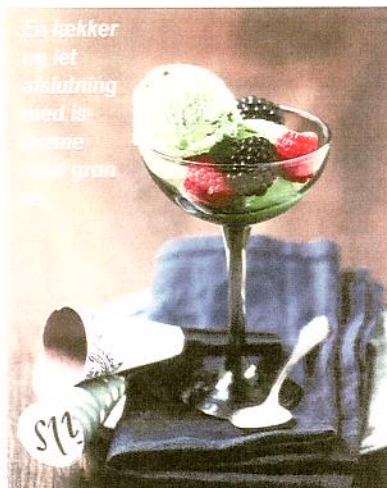


Nyd først synet – og derefter smagen.

Grøn te-iscreme med frugt

6 personer

1 stang vanilje
4 æggeblommer,
pasteuriseret
3 spsk flormelis
2 spsk matchapulver
(grøn te-pulver)
2 dl letmælk
2,5 dl piskefløde
24 brombær
24 hindbær.



En tækker og let afslutning med is-creme med grøn te-pulver

Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Pisk æggeblommer, vaniljekorn, flormelis og matchapulver så lyst som muligt. Tilsæt forsigtigt mælken under piskning. Pisk fløden til skum, og vend den forsigtigt med æggemassen. Hæld cremen i en beholder, og dæk med en tætsluttet låg. Sæt cremen i frysen i 2-3 timer, eller hæld cremen i en ismaskine, og følg fabrikantens instruktioner. Ved

servering skyller du formen under koldt vand og løsner isen langs kanten.

Skær isen i skiver, eller lav iskugler. Anret isen, og pynt desserten med forskellige bær.



Find opskriften på maki med tun og rucola på ALTfordamerne.dk/mad. 