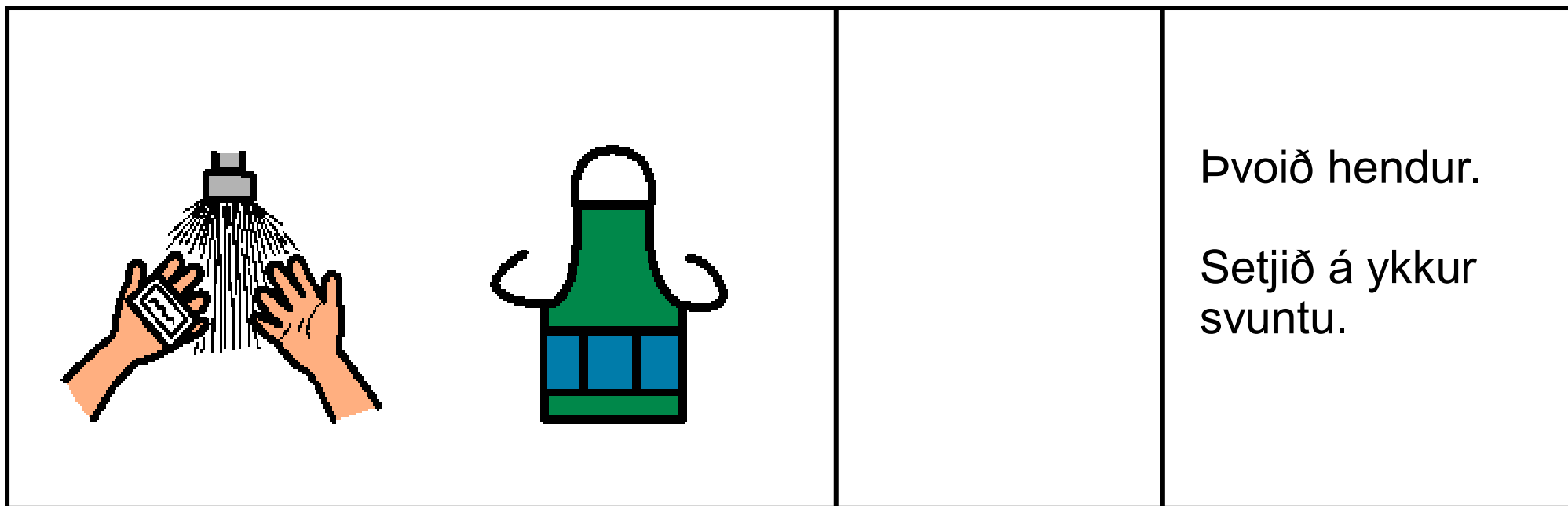


Sushi (hrísgrjón)





Þvoið hendur.

Setjið á ykkur
svuntu.



2 dl sushi hrísgrjón



Mælið og setjið hrísgrjónin í skál. Fyllið skálina af vatni upp að brún.





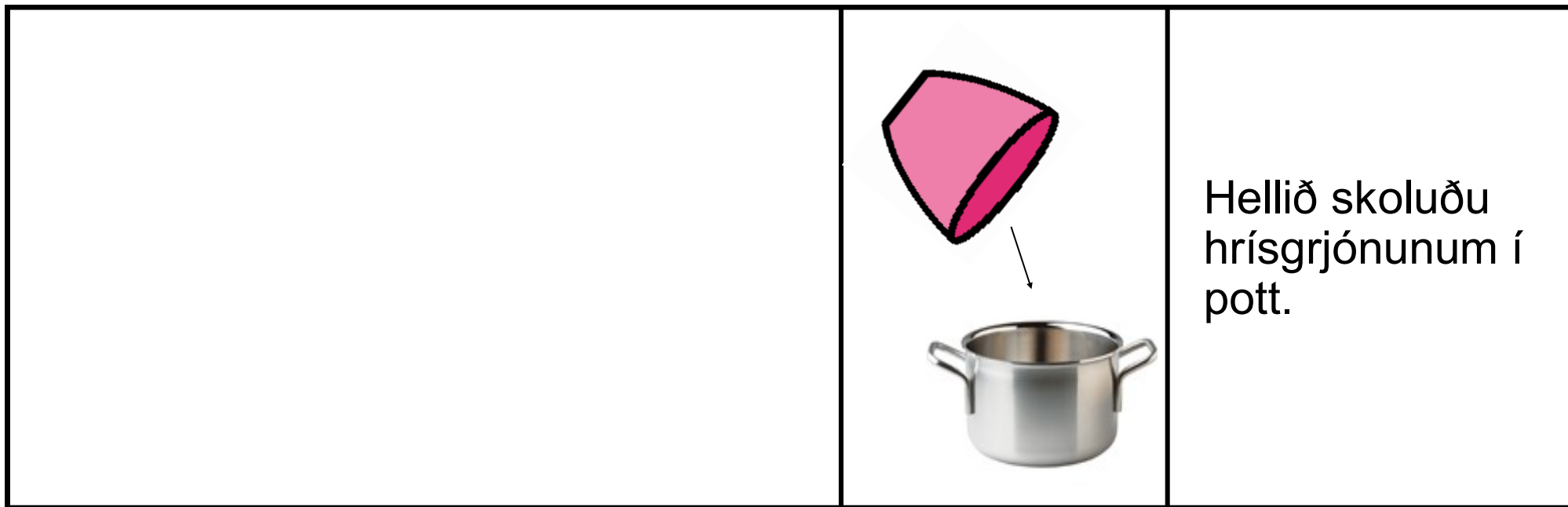
2 dl sushi hrísgrjón

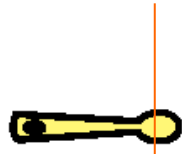


Nuddið hrísgrjónin varlega saman með höndunum.

Vatni síðan helt varlega af. Endurtekið 3-4 sinnum eða þar til vatnið er orðið tært.





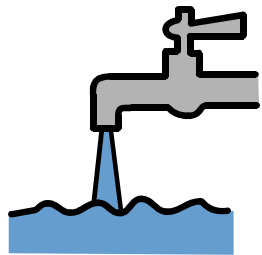


1/2 tsk salt

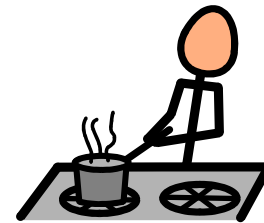


Mælið og setjið
salt út í pottinn.





2 dl vatn

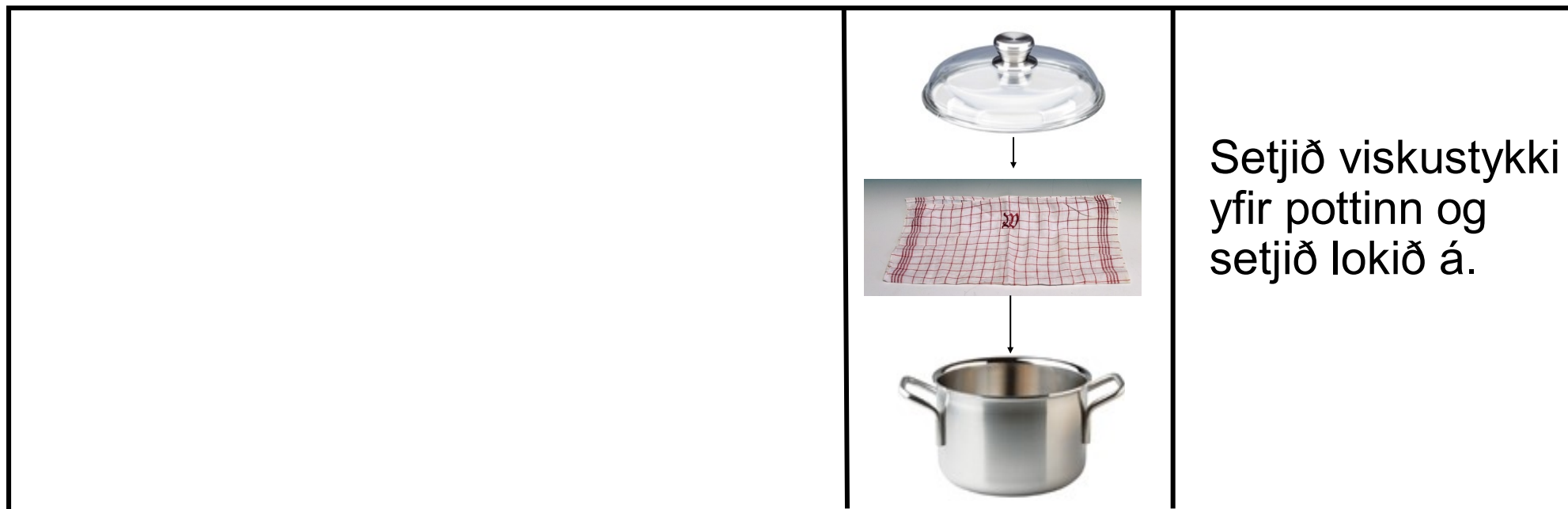


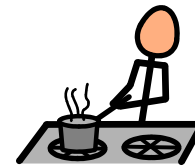
Mælið og setjið
vatn í pottinn.

Kveikið undir og
stillið á hæsta
straum.

Látið suðuna
koma upp.







Látið
hrísgrjónin
sjóða í
10 mínútur á
lægsta hita.

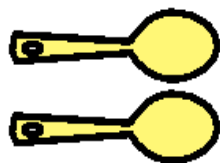
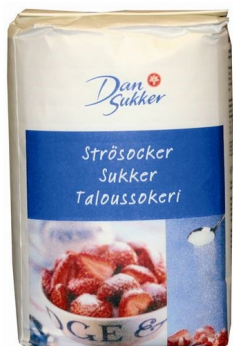




1/2 dl Rice Vinegar



Mælið og hellið
Rice Vinegar
í litla skál.



2 msk. sykur



Mælið og hellið
sykrinum í
skálina.





1 tsk. salt



Mælið og hellið
saltinu
í skálina.

Hrærið vel
saman með
skeið.



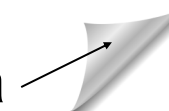






Hrærið varlega
í með sleif
meðan grjónin
eru að kólna...

.. í 5 mínútur.





Setjið blautt
viskustykki yfir
hrísgrjónin.

Látið grjónin
eiga sig á
meðan verið er
að undirbúa
sushi.