

## Sushirijst voorbereiding

### Ingrediënten:

200 g sushirijst  
150 g koud water  
45 g sushiazijn

### Bereiding:

Spoel de rijst veelvuldig (5 tal keer) in koud water. Maak gebruik van het stoomkommetje en een bol recipiënt. Het zetmeel zal zich afscheiden. Ververs het water telkenmale.

Laat de rijst uitlekken.

Doe over in een droge Thermomix mengkom en doe er 150 g vers water bij. Zet in feite tot 1 cm onder. Stel in: 11 min / 100°C / links draaien / sudderen of roerstand

Leg na tijd de TM af en leg er een handdoek op gedurende 5 minuten. Het deksel blijft er op.

Voeg 45 g sushiazijn toe en vermeng voorzichtig met de spatel.

Indien voor geen onmiddellijk gebruik, dek af met vershoud folie.

Vermeng wat sushiazijn met koud water om de handen te bevochtigen en sushi te rollen.

