


# Saitaku sushi ris 500 g

## Rundkornet ris perfekt til å lage sushi.

Saitaku betyr "godt utvalg" på japansk, og dette er en serie med produkter av høy kvalitet som skal inspirere forbrukere i vesten til å lage mer japansk mat hjemme. Produktene fra Saitaku er laget etter autentiske oppskrifter og kommer med veldig klare instruksjoner som viser hvordan man kan bruke dem hjemme.

| | |
|---|---|
| **Produktnummer** | 800501 |
| **EPD-nummer** | 2191849 |
| **Antall i kartong** | 8 |

*2191849*

Denne rundkornete risen fra Japan er perfekt for å lage sushi.SUSHIRIS: (2 personer). Kok 250 g ris og 350 ml kaldt vann. La vannet koke forsiktig opp med lokket på, la så kjelen småkoke i 10 minutter. Det er viktig at du koker opp med lokk, og at dette ikke fjernes underveis i kokeprosessen. Ta kjelen av komfyren og skru av varmen. La kjelen stå i 15 minutter uten å løfte lokket. Etter 15 min kan lokket fjernes og risen er klar.

Saitaku sushi ris er en japansk type som heter Japonica, denne er mer klebrig og søtere på smak enn for eksempel Basnmati og Thai ris. Den er vakuumpakket for å sikre at den holder seg fersk.