

 TOYOTA

# FAMILY

Kultur- og bilmagasinet nr. 1 februar 1998 12. årgang

**Moderne  
japansk  
fotografi**

**Spis sushi  
til påske**

**Ny Avensis  
-en europæer  
til det nye  
årtusinde**

**Toyota  
nr. 400.000  
til Danmark**

**Ny Toyota  
HiLux**





# Spis japansk til påske



Japanere og danskere har én ting til fælles

- traditionen for at spise rå fisk.

**S**ushi er nationalretten i Japan. Den består af rå fisk og ris og fremstilles af de bedste råvarer. Men så har den også en sprødhed og renhed, der både appellerer til øjet og smagsløget.

Som dansker kan det umiddelbart virke temmelig eksotisk at spise rå fisk. Men her til lands har vi gjort det i århundreder uden at tænke nærmere over det. Både marineret sild og gravad laks er nemlig rå fisk og dermed en slags sushi.

## Fornyelse til påskebordet

Har De lyst til at forny påskebordet, passer japansk sushi glimrende til de øvrige fiskeretter, der hører til en traditionel dansk påskefrokost. Faktisk harmonerer den østerlandske smag så godt med den danske, at den ingefærmarinerede

sild, som Toyota Family har fået kreeret specielt til magasinets læsere, kan serveres på groft rugbrød med syltede asier.

Principielt kan alle typer fisk bruges til sushi, hvis fisken vel at mærke er helt frisk. Dog er det bedst at benytte mørke fisk frem for hvide. Kan De ikke få fat i helt frisk fisk, kan gravad fisk som f.eks. laks eller helleflynder også bruges. Sushi skal helst spises med det samme. Ikke så meget på grund af holdbarheden,



Et frisk pust til påskefrokosten: Marineret sild med japansk inspiration, sushiruller og nigiri-sushi (håndformet).

men mere fordi den smager allerbedst, når den lige er tilberedt. Sushi kan dog opbevares tildækket et par timer i køleskabet. Alle opskrifter er beregnet til fire personer og er rimelig lette at gå til for alle, der har mod på at kaste sig ud i en kulinarisk oplevelse. Velbekomme!

## Japanske ord og ingredienser

• **Ajinomoto** er monosodium-glutamate, en smagsforstærker der bruges meget i Østen - især i det kinesiske køkken.

Brug evt. Det 3. Krydderi i stedet.

• **Japanske ris** har en specielt konsistens, der gør dem velegnede til sushi. I stedet kan en blanding af 1/4

løse ris og 3/4 grødris benyttes. Blandingen koges efter samme princip som sushiris sushizu.

• **Mirin** er sød sake, der bruges til madlavning. Sød vermouth kan evt. bruges i stedet.

• **Riseddike** er en mild eddike fremstillet på ris.

Hvid lagereddike kan anvendes i stedet, men ikke vinaigre.

• **Nori-tang** er tørret, presset tang, der fremstilles specielt til sushi.

• **Sushimatte** er en måtte af bambus på ca. 25 x 25 cm, der bruges til at forme sushiruller med. Brug evt. et stykke tyndt karton mellem to lag bagepapir i stedet for måtten.

• **Wasabi** er grøn japansk "sennep" fremstillet af peberrod. Til sushi blandes det med soyasovs og bruges som dip. Brug evt. Colemann's sennep i samme mængde.

• Fås i special- og helsekostforretninger

• Fås i velassorterede supermarkeder

# til påske

## Lynmarineret sild med wasabi og ingefær

2 fede sild  
1/2 dl soyasovs  
1/4 dl mirin  
1/4 dl vand  
1 tsk wasabi  
1 tsk frisk revet ingefær  
1 tsk sukker

**Tilberedning**  
Sildene udbenes. Skindet skal blive på. De øvrige ingredienser rores sammen til en lase, som sildefileterne marineres i i 1/2 - 1 time.

Efter marineringen torres silden forsigtigt med kokkenrulle, og skindet trækkes af med fingrene, fra hoved mod hale. Derefter skæres silden på skrå i stykker af ca. 1/2 cm's tykkelse. Serveres på groft rugbrød og pyntes med wasabi og syltede asier i tynde skiver.

## Nigiri-sushi

100 g meget frisk fisk - f.eks. tun eller laks  
400 g kolde sushiris (se sushiris sushizu)

### Tilberedning

Fisken skæres i rektangulære stykker à ca. 6 x 2 x 1/2 cm og lægges sammen med risklumpen som vist på billede 1-3.

Serveres med wasabi-dip.

## Sushiruller

4 plader nori-tang  
100 g meget frisk fisk - f.eks. tun eller laks  
1 spsk finthakket porre  
400 g kolde sushiris (se sushiris sushizu)

### Tilberedning

Rist tangen let på en brodrister, indtil den bliver sprød og dufter af hav. Tangen halveres med et klip i samme retning som de parallelle fordybninger i pladen.

Fisken hakkes groft og blandes med finthakket porre.

Rullen formes som vist på billede A-C.

Serveres med wasabi-dip.

## Sushiris sushizu

**Lage**  
75 ml riseddike  
3 spsk sukker  
2 tsk salt  
1 knivspids ajinomoto eller Det 3. Krydderi (kan udelades)

### Tilberedning

Lagen blandes i en gryde over svag varme, indtil sukkeret opløses. Stilles i køleskabet. Imens koges risene:

**Ris**  
400 g japanske ris  
1/2 l vand

### Tilberedning

Vask risen grundigt i en stor skål i flere hold skyllevand, indtil vandet er helt klart. Si vandet fra. Lad risen hvile i 1/2 l vand i en tykbundet gryde i 1 time. Sæt gryden over ved høj varme under et tætsluttende låg. Kog hurtigt op, indtil man kan se damp omkring låget. Skru varmen ned på halvt

blus, og lad risen simre i 15 minutter. Skru op for varmen i 10 sekunder, sluk og lad risen stå i 10 minutter.

Hæld den færdige, varme ris over i en stor skål.

Vend lagen forsigtigt heri - lidt efter lidt - med en træspatel. (På samme måde, som man vender piskede æggehvider i citronfromage).

Samtidig vifter man luft på risene med en vifte, hårtorrer eller foldet avis. Den færdige sushiris skal på samme tid være klæbrig og porøs, så den kan formes til små, faste boller. Risen afkøles under låg til stuetemperatur, inden den anvendes.

For at undgå at sushirisen klæber fast til hænderne, mens man former bollerne, fugtes hænderne i eddikevand: 1/2 l koldt vand med et stænk eddike.

## Wasabi-dip

2 tsk wasabi  
4 spsk soyasovs

### Tilberedning

Wasabi og soyasovs blandes i en lille skål, og sushien dyppes heri, inden den spises i én mundfuld.

Menuen er kreeret af restauratør:

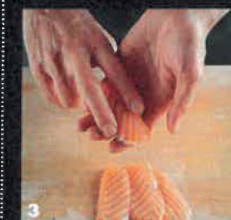
Jens Rahbek Hansen  
Sticks'n'Sushi  
Nansensgade 59,  
1363 København K  
Telefon 33 11 14 07



Nigiri-sushi med laks: Laksen skæres i stykker à ca. 6 x 2 x 1/2 cm. Laksen skal være helt frisk.



1 spsk sushiris formes blidt i hånden til en aflang fast, men porøs bolle. Husk at fugte hænderne i eddikevand undervejs, så risene ikke hænger fast.



Et stykke laks presses/foldes forsigtigt på risbollen på langs med to spredte fingre.



Sushirulle med tuntartar: Tryk sushirison forsigtigt fast i et lag på ca. 1 cm på nori-tangpladen med fingerspidserne. Lad være fri. Wasabi fordeles på risene i en stribe på langs, ca. 1/3 fra bunden. Tuntartaren lægges oven på wasabi'en.



Rullen formes vha. en sushimatte: Start forsigtigt på at rulle tang og fyld med måtten. Tryk og rul skiftevis inde i måtten, indtil tangen netop når hele vejen rundt om fyldet. Brug evt. et stykke tyndt karton mellem to lag bagepapir i stedet for måtten.



Skær rullen i seks stykker, og server dem så hurtigt som muligt.