



**THEY SEE  
ME ROLLIN'**

REISHUNGER  
REISBESTECK

REISHUNGER BOX

REISBESTECK  
REISHUNGER

## ZUTATEN



### IN DER BOX

600 g Sushi Reis	4 x 7 ml Sojasauce
10 Stk. Algenblätter	4 x 2,5 g Wasabi Paste
4 x 10 ml Reissessig	4 x 5 g Ingwer

### WAS DU SONST NOCH BRAUCHST

Zucker	Lachs	Gurke
Salz	Thunfisch	Karotte
Sesam	Avocado	Mango

## PERFEKTER REIS

50 MIN



**1** Sushi Reis dreimal mit klarem Wasser durchwaschen und abgießen.

### **2** REISKOCHER

Mit der 1,25-fachen Menge Wasser in den Innentopf geben. Deckel schließen und den SUSHI-Modus starten.

**ODER**

### **2** KOCHTOPF

Mit der 1,5-fachen Menge Wasser in den Topf geben. Reis aufkochen, auf mittlere Hitze stellen und für 20 Minuten köcheln lassen.

**3** Den Reissessig mit 2/3 EL Zucker und 1/2 TL Salz verrühren. Gekochten Reis in eine Schüssel geben und mit einem Löffel Furchen hineinziehen. Die Reissessig-Mischung über den Löffel hinweg auf den Reis geben und vorsichtig untermischen. Dadurch erhält der Reis den charakteristischen Glanz und seine Würze.

### **1** RICE TO KNOW

In Japan wird traditionell für die Zubereitung von Sushi Reis eine gewässerte Hangiri statt einer Schüssel verwendet. Diese saugt die überschüssige Flüssigkeit auf, sodass der Reis seine perfekte Konsistenz bekommt.

# SUSHI KLASSIKER

## HOSO MAKI

- 1 Für die Füllung Fisch, Avocado und Gurke in fingerdicke Streifen und Karotte in feine Stifte schneiden.
- 2 Ein Noriblatt mit einem scharfen Messer längs halbieren und mit der glänzenden Seite nach unten auf die Bambusmatte legen.
- 3 Ungefähr 60g Reis mit angefeuchteten Fingern gleichmäßig auf dem Blatt verteilen. Dabei 2 cm am oberen Rand frei lassen.
- 4 Etwas Wasabi längs und mittig auf dem Reis verstreichen. Die Füllung in das untere Drittel des Noriblattes legen.
- 5 Daumen am unteren Anfang unter die Matte legen, die Füllung mit den restlichen Fingern stabilisieren und nach oben zusammenrollen. Den ausgesparten Teil des Noriblattes mit etwas Wasser befeuchten und bis zum Ende aufrollen.
- 6 Die fertige Rolle auf ein Brett legen. Mit einem scharfen Messer in der Mitte durchschneiden, die Stücke nebeneinanderlegen und in gleichgroße Häppchen schneiden.
- 7 Diese Schritte mit den anderen drei Füllungen wiederholen.

## NIGIRI

- 1 Lachs, Avocado und Mango in ca. 5 mm dünne Streifen schneiden. Für das typische "Nigiri Muster" wird der Fisch quer zur Maserung geschnitten.
- 2 Hände mit kaltem Essigwasser befeuchten. Etwa 10g Reis mit der rechten Hand zu einem länglichen Bällchen formen. In die linke Hand das Topping legen, mit dem rechten Zeigefinger etwas Wasabi daraufstreichen und beides auf den Reisballen legen.
- 3 Um dem Nigiri die richtige Form zu verpassen, den Reis mit dem rechten Zeige- und Mittelfinger vorsichtig gegen das Topping drücken. Dabei mit dem linken Daumen den Reis am Ende etwas festdrücken.

DE

EN

FR

IT

ES

NL

# INGREDIENTS



## IN THE BOX

600 g sushi rice	4 x 7 ml soy sauce
10 x nori sheets	4 x 2.5 g wasabi paste
4 x 10 ml rice vinegar	4 x 5 g ginger

## YOU WILL ALSO NEED

sugar	salmon	cucumber
salt	tuna	carrot
sesame seeds	avocado	mango

# PERFECT RICE

50 MIN



**1** Rinse the sushi rice three times in clear water and drain.

## **2** RICE COOKER

Put the rice in the inner container and add 1.25 times the amount of water. Close the lid and select SUSHI mode.

OR

## **2** SAUCEPAN

Put the rice in the pot and add 1.5 times the amount of water. Bring the rice to a boil, then simmer for 20 minutes over a moderate heat.

**3** Combine the rice vinegar with 2/3 tbsp sugar and 1/2 tsp salt. Add the cooked rice to a bowl and draw furrows in. Pour the rice vinegar mixture over the spoon onto the rice and carefully fold it in. This gives the rice its characteristic shine and flavour.

## **1** RICE TO KNOW

In Japan, a soaked hangiri is traditionally used instead of a bowl to prepare the rice. This absorbs any excess liquid, ensuring the rice has the perfect consistency.

# SUSHI CLASSICS

## HOSO MAKI

- 1 For the filling, cut fish, avocado and cucumber into finger-thick slices, and carrot into thin batons.
- 2 Slice a nori sheet in half lengthwise with a sharp knife and place it shiny side down on a bamboo mat.
- 3 Spread about 60g rice evenly over the sheet with moistened fingers. Leave a 2 cm gap along the top edge.
- 4 Spread some wasabi along the centre of the rice. Place the filling in the lower third of the nori sheet.
- 5 Put your thumbs under the bottom edge of the mat, hold the filling in place with your fingers, and roll upwards. Moisten the free area of the nori sheet with water and continue rolling to the end.
- 6 Place the prepared roll on a chopping board. Using a sharp knife cut the roll in half, place the pieces next to each other and cut into bitesize portions.
- 7 Repeat these steps with the other three fillings.

## NIGIRI

- 1 Thinly slice the salmon, avocado and mango into 5 mm strips. To create the typical "Nigiri pattern" the fish is cut against the grain.
- 2 Moisten your hands with cold vinegar water. Take about 10g of rice with your right hand and shape it into an elongated ball. Put the topping in your left hand, spread some wasabi on top with your right index finger and place it on the rice balls.
- 3 To give the Nigiri the right shape, carefully squeeze against the topping with the index and middle fingers on your right hand. At the same time, press the rice down slightly at the end with your left thumb.

DE

EN

FR

IT

ES

NL

# INGRÉDIENTS



## DANS LA BOÎTE

600 g Riz sushi	4 x 7 ml Sauce soja
10 x Feuilles d'algue	4 x 2,5 g Pâte wasabi
4 x 10 ml Vinaigre de riz	4 x 5 g Gingembre

## AUTRES INGRÉDIENTS

Sucre	Saumon	Concombre
Sel	Thon	Carotte
Sésame	Avocat	Mangue

# RIZ PARFAIT

50 MIN



**1** Laver le riz sushi trois fois à l'eau claire et l'égoutter.

## **2** CUISEUR À RIZ

Verser dans le pot intérieur avec 1,25 fois la quantité d'eau. Fermer le couvercle et démarrer le mode SUSHI.

OU

## **2** CASSEROLE

Verser dans la casserole avec 1,5 fois la quantité d'eau. Porter le riz à ébullition, puis baisser à feu moyen et laisser mijoter pendant 20 minutes.

**3** Mélanger le vinaigre de riz avec 2/3 de c.à.s. de sucre et 1/2 c.à.c. de sel. Verser le riz cuit dans un bol et former des sillons avec une cuillère. Verser le mélange de vinaigre de riz sur le riz à la cuillère et mélanger soigneusement. C'est ce qui donne au riz sa brillance caractéristique et sa saveur.

## **1** RICE TO KNOW

Au Japon, on utilise traditionnellement un hangiri que l'on arrose pour la préparation du riz sushi plutôt qu'un bol. Ce dernier absorbe l'excès de liquide, ce qui donne au riz sa consistance parfaite.

# SUSHI CLASSIQUES

## HOSO MAKI

- 1 Pour la garniture, couper du poisson, de l'avocat et du concombre en tranches de l'épaisseur d'un doigt et de carotte en fins bâtonnets.
- 2 Couper une feuille de nori en deux dans le sens de la longueur avec un couteau tranchant et la poser sur la natte en bambou, côté brillant vers le bas.
- 3 Avec les doigts préalablement humectés, étaler environ 60g de riz uniformément sur la feuille. Laisser 2 cm libres sur le bord supérieur.
- 4 Étaler un peu de Wasabi sur le riz, dans le sens de la longueur et au centre. Déposer la garniture sur le tiers inférieur de la feuille de nori.
- 5 Placez le pouce sous la natte au début de la feuille, en bas, stabiliser la garniture avec les autres doigts et enrouler vers le haut. Humidifier la partie non garnie de la feuille de nori avec un peu d'eau et terminer le rouleau.
- 6 Poser le rouleau ainsi formé sur une planche. Couper le rouleau en deux avec un couteau tranchant, placez les morceaux côte à côte et les couper en bouchées de même taille.
- 7 Répéter ces étapes avec les trois autres garnitures.

## NIGIRI

- 1 Couper le saumon, l'avocat et la mangue en fines lamelles d'env. 5mm. Pour obtenir le "motif Nigiri" caractéristique, le poisson est coupé dans le sens transversal.
- 2 S'humecter les mains avec de l'eau vinaigrée froide. Avec la main droite, former une boulette allongée d'environ 10g de riz. Placer la garniture dans la main gauche, étaler un peu de Wasabi dessus avec l'index droit et poser sur la boulette de riz.
- 3 Pour donner sa forme au Nigiri, pressez soigneusement le riz contre la garniture avec l'index et le majeur de la main droite. Compresser un peu le riz à la fin avec le pouce gauche.

DE

EN

FR

IT

ES

NL

# INGREDIENTI



## ALL'INTERNO DELLA CONFEZIONE TROVI

600 g Riso da sushi	4 x Salsa di soia da 7 ml
10 Fogli di alga	4 x Pasta di wasabi da 2,5 g
4 x Aceto di riso da 10 ml	4 x Zenzero da 5 g

## INGREDIENTI CHE DEVI AGGIUNGERE

Zucchero	Salmone	Cetriolo
Sale	Tonno	Carota
Sesamo	Avocado	Mango

# IL RISO PERFETTO



**1** Sciacquare per tre volte il riso da sushi con acqua fresca e scolare.

## **2** CUOCIRISO

Versare nella pentola interna una dose di acqua pari a 1,25 volte quella del riso. Chiudere il coperchio e avviare la modalità SUSHI.

**3** Mescolare l'aceto di riso con 2/3 di cucchiaino di zucchero e 1/2 cucchiaino di sale. Versare il riso cotto in una ciotola e fare dei solchi con un cucchiaino. Versare sul riso la miscela di aceto di riso e mescolare con attenzione. In questo modo il riso acquisisce l'aspetto lucido e il sapore caratteristici.

## **2** PENTOLA

Versare nella pentola una dose di acqua pari a 1,5 volte quella del riso. Portare a ebollizione, abbassare la fiamma a calore medio e lasciare sobbollire per 20 minuti.

## **💡** RICE TO KNOW

In Giappone, per la preparazione del riso da sushi viene utilizzata, invece di una ciotola, una hangiri inumidita che assorbe i liquidi in eccesso in modo che il riso abbia una consistenza perfetta.



# SUSHI CLASSICO

## HOSO MAKI

- 1 Per il ripieno, tagliare il pesce, l'avocado e il cetriolo a fettine dello spessore di un dito e la carota a bastoncini sottili.
- 2 Con un coltello affilato, dividere una foglia di alga nori a metà nel senso della lunghezza e appoggiarla sullo stuoio in bambù con il lato lucido verso il basso.
- 3 Con le dita inumidite, distribuire in maniera uniforme circa 60g di riso sul foglio d'alga. Lasciare uno spazio libero di circa 2 cm sul bordo superiore.
- 4 Spalmare un po' di wasabi al centro del riso e per tutta la lunghezza. Posizionare il ripieno nel terzo inferiore del foglio di alga nori.
- 5 Inserire i pollici nella parte iniziale inferiore sotto al tappetino, stabilizzare il ripieno con le altre dita e arrotolare procedendo verso l'alto. Inumidire la parte libera del foglio di alga nori con un po' d'acqua e finire di arrotolare il tutto.
- 6 Appoggiare il rotolo su un tagliere. Dividere il rotolo a metà con un coltello affilato, posizionare i due pezzi uno di fianco all'altro e tagliarli in bocconcini della stessa grandezza.
- 7 Ripetere questi passaggi con gli altri 3 ripieni.

## NIGIRI

- 1 Tagliare il salmone, l'avocado e il mango in fettine di circa 5 mm di spessore. Per il tipico "disegno Nigiri" il pesce deve essere tagliato perpendicolarmente rispetto alle striature.
- 2 Inumidire le mani con acqua fredda e aceto. Con la mano destra, formare una polpettina allungata con circa 10g di riso. Mettere la copertura nella mano sinistra, con l'indice medio destro spalmarla con un po' di wasabi e appoggiare il tutto sulla polpettina di riso.
- 3 Per dare al Nigiri la giusta forma, premere il riso con l'indice e il medio della mano destra contro la copertura con molta attenzione. Contemporaneamente premere con forza sulla parte finale del riso con il pollice sinistro.

DE

EN

FR

IT

ES

NL

# INGREDIENTES



## EN LA CAJA

600 g Arroz de sushi	4 x 7 ml Salsa de soja
10 uds. Hojas de alga	4 x 2,5 g Pasta de wasabi
4 x 10 ml Vinagre de arroz	4 x 5 g Jengibre

## TAMBIÉN NECESITAS ESTOS INGREDIENTES

Azúcar	Salmón	Pepino
Sal	Atún	Zanahoria
Sésamo	Aguacate	Mango

# EL ARROZ PERFECTO

50 MIN



**1** Lava el arroz de sushi tres veces con agua clara y escúrralo.

## **2** ARROCERA

Añade el arroz con la cantidad de 1,25 veces de agua con en la olla interior. Cierra la tapa y selecciona el modo SUSHI.

**3** Mezcla el vinagre de arroz con 2/3 cucharadas de azúcar y 1/2 cucharadita de sal. Coloca el arroz cocido en un bol y utiliza una cuchara para hacer pequeños surcos. Vierte la mezcla de vinagre de arroz sobre la cuchara en el arroz y revuelve con cuidado. Esto le dará al arroz su característico brillo y sabor.

## **2** OLLA

Añade el arroz con la cantidad de 1,5 veces en la olla. Pon el arroz a hervir a fuego medio y cuando empiece a hervir, deja cocer a fuego lento durante 20 minutos.

## **RICE TO KNOW**

En Japón se utiliza tradicionalmente un hangiri con agua en lugar de un cuenco para la preparación del arroz de sushi. El hangiri absorbe el exceso de líquido y le aporta al arroz su consistencia perfecta.

# SUSHI CLÁSICO

## HOSO MAKI

- 1 Para el relleno, corta el pescado, el aguacate y el pepino en tiras de un dedo de grosor aproximadamente y la zanahoria en palitos finos.
- 2 Corta por la mitad una hoja de alga nori con un cuchillo afilado y colócala en la esterilla de bambú con el lado brillante hacia abajo.
- 3 Distribuye unos 60gr de arroz de manera uniforme en la hoja con los dedos humedecidos. Deja 2 cm libres en el borde superior.
- 4 Esparce un poco de wasabi por toda la superficie del arroz. Coloca el relleno en el tercio inferior de la hoja de alga nori.
- 5 Coloca tu pulgar debajo de la esterilla en la parte inferior, estabiliza el relleno con los dedos restantes y comienza a enrollar hacia arriba. Humedece la parte libre de la hoja de alga nori con un poco de agua y enróllala hasta el final.
- 6 Una vez enrollado, coloca el rollo en una tabla. Con la ayuda de un cuchillo afilado, corta el rollo por la mitad, coloca los trozos uno al lado del otro y corta en trozos del mismo tamaño.
- 7 Repite estos pasos con los otros tres rellenos.

## NIGIRI

- 1 Corta el salmón, el aguacate y el mango en tiras finas de unos 5 mm. Para el típico "patrón Nigiri", el pescado se corta idealmente por el veteado de grasa.
- 2 Humedece tus manos en un bol de agua con vinagre de arroz. Con la mano derecha, forma con unos 10gr de arroz una bolita alargada. Añade una lámina de pescado previamente untada con un poco de wasabi y colócala en la parte superior de la bolita de arroz.
- 3 Para darle al Nigiri la forma adecuada, presiona con cuidado el arroz contra el topping con los dedos índice y corazón de la mano derecha. Finalmente, presiona muy suavemente con el dedo pulgar izquierdo y el dedo índice para darle la forma final.

DE

EN

FR

IT

ES

NL

# INGREDIËNTEN



## INHOUD DOOS

600 g Sushi rijst	4 x 7 ml Sojasauce
10 x Algenbladeren	4 x 2,5 g Wasabipasta
4 x 10 ml Rijstazijn	4 x 5 g Gember

## WAT JE NOG MEER NODIG HEBT

Suiker	Zalm	Komkommer
Zout	Tonijn	Wortel
Sesam	Avocado	Mango

# PERFECTE RIJST

50 MIN



**1** Was de sushirijst met helder water en giet af.

## **2** RIJSTKOKER

Doe de rijst met 1,25 de hoeveelheid water in de pan. Sluit het deksel en de start de SUSHI-modus.

OF

## **2** KOOKPAN

Doe de rijst met 1,25 de hoeveelheid water in de pan. Breng de rijst aan de kook, zet op middelhoog vuur en laat 20 minuten koken.

**3** Roer 2/3 el suiker en 1/2 tl zout door de rijstazijn. Giet de gekookte rijst in een schotel en maak er met een lepel groeven in. De rijstazijnmix met de lepel over de rijst aanbrengen en voorzichtig door elkaar roeren. Daardoor behoudt de rijst zijn karakteristieke glans en aroma.

## **💡** RICE TO KNOW

In Japan wordt voor de bereiding van sushirijst traditioneel een geweekte hangiri gebruikt in plaats van een kom. Dit absorbeert het overtollige vocht zodat de rijst zijn perfecte consistentie krijgt.

# SUSHI KLASSIEKERS

## HOSO MAKI

- 1 Snij voor de vulling vis, avocado en komkommer in vingerdikke reepjes en wortel in fijne staafjes.
- 2 Snij een norivel met een scherp mes in de lengte doormidden en leg het met de glanzende kant naar beneden op de bamboemat.
- 3 Verdeel ongeveer 60g rijst met vochtige vingers gelijkmatig over het blad. Laat aan de bovenste rand 2 cm vrij.
- 4 Verdeel wat wasabi in de lengte en in het midden van de rijst. Plaats de vulling in het onderste derde deel van het norivel.
- 5 Duim aan het begin van de onderkant van de mat leggen, vulling met de overige vingers stabiliseren en naar boven oprollen. Bevochtig het de uitsparing van het norivel met een beetje water en rol het op tot het einde.
- 6 Als de rol klaar is op een bord leggen. Met een scherp mes in het midden doorsnijden, de stukken naast elkaar leggen en in gelijke delen snijden.
- 7 Herhaal deze stappen met de andere drie vullingen.

## NIGIRI

- 1 Snij de zalm, avocado en mango in dunne reepjes van ongeveer 5 mm. Om het typische "Nigiri patroon" te creëren, wordt de vis dwars over de nerf gesneden.
- 2 Bevochtig je handen met koud azijnwater. Kneed met je rechterhand een langwerpige bolletje van ongeveer 10g rijst. Leg de topping in je linkerhand, smeer er met je rechterwijsvinger wat wasabi op en leg beide op het rijstballetje.
- 3 Om de Nigiri de juiste vorm te geven, druk je de rijst voorzichtig met je rechter wijs- en middelvinger tegen de topping. Druk de rijst aan het einde een beetje vast met je linkerduim.

DE

EN

FR

IT

ES

NL



**SUSHI REIS**  
SUSHI RICE



**DIGITALER REISKOCHER**  
DIGITAL RICE COOKER



**EQUIPMENT SET**  
EQUIPMENT SET



**HANGIRI**  
HANGIRI



**DIGITALER MINI REISKOCHER**  
DIGITAL MINI RICE COOKER



**SERVIER SET**  
SERVING SET

Reishunger GmbH  
Am Waller Freihafen 1  
28217 Bremen, Germany

**REISHUNGER.COM**