

Til sushi med blomkålsris

Blomkålsris m/flødeost som det står i bogen.

Derudover har vi brugt nedenstående til fyld i sushien i stedet for det som står i bogen:

- Fersk laks i strimler (frosset ned i minimum 24 timer ved minus 20 grader eller 3 døgn ved minus 18 grader)
- Agurk uden kerne i tynde strimler
- Lidt peberfrugt i tynde strimler

+ nedenstående, som er det der giver rigtig meget smag:

Råsyltet rød spidskål:

Ingredienser:

1 rød spidskål

1 spsk. groft salt

4 spsk. eddike

2 dl sukker

Salt og peber

Evt. chiliflager mv.

Fremgangsmåde:

Del og skyl kålen, kasser stokken. Snit kålen fint og kom den i en stor skål, drys med salt. Ælt/klem kålen godt så den falder sammen og mørner. Hæld eddike, sukker, salt og peber i skålen og rør det godt sammen. Smag evt. til med div. danske krydderier/krydderurter. Sæt kålen på køl hvor den kan holde sig i ca. 8-14 dage.

Persillemayonnaise

Ingredienser:

Mayonnaise:

Ingredienser:

½ dl. Pasteuriserede æggeblommer

1 spsk. eddike

1 spsk. vand

¼ tsk. Salt

Ca. 2,5 -4 dl. Ramsløgsolie, ”jo mere olie der kommes i, jo tykkere bliver mayonnaisen” (se opskriften nedenstående)

Fremgangsmåde:

1/2 dl. Pasteuriserede æggeblommer piskes **seje og næsten helt hvide** med 1 spsk. eddike, 1 spsk. vand og 1/4 tsk. Salt.

Derefter piskes **lidt efter lidt** ca. 2,5-3 dl. persilleolie i.

Mayonnaisen smages til med salt, peber osv.

Persilleolie

Ingredienser:

100 g Frisk persille

3 dl Rapsolie

Fremgangsmåde:

Pluk og skyl persillen grundigt og tør det godt af i et viskestykke.

Kom alle ingredienserne i blenderen.

100 g persille +3 dl Rapsolie

Blend det hele sammen på termomixeren til det opnår en temperatur på 60-70°C.

”PS. olien kan evt. bare varmes til 70 °C og blendes godt med persillen”

Hæld massen gennem et fint sigte. Du kan også benytte et klæde.

Hæld det nu i en sprøjtepose og hæng det op.

Efter lidt tid kan man se, at vandet lægger sig i bunden. Kom en klemme på hvor det skiller.

Hæld derefter vandet ud og olien over i en bøtte.