

Ребята, а вы когда-нибудь пробовали делать домашние суши-роллы? Узнайте, как приготовить суши-роллы (маки-роллы) с помощью этого простого домашнего рецепта суши. Начинки и начинки здесь на 100% зависят от вас, поэтому выбирайте те ингредиенты, которые вам нравятся больше всего!

На самом деле это намного проще, чем вы думаете. И, конечно же, самое приятное в приготовлении суши-роллов — это то, что вы сами решаете, что в них входит. уууууит.

Поскольку все наши любимые суши-рестораны были закрыты последние три месяца, Барклай и я вошли в ритм, делая себе здесь большую партию домашних роллов маки раз в неделю. (Суши по воскресеньям!) И я должен сказать — это было так весело! Мы предпочитаем, чтобы здесь не было никаких излишеств, и обычно просто делаем наши суши с несколькими простыми начинками и каплей острого майонеза. Но черт возьми, эти простые роллы полностью удовлетворили нашу тягу к суши за эти недели пребывания дома. И теперь, когда наша сборочная линия остановилась, мы вдвоем обнаружили, что можем изготовить большую партию всего за 30 минут или около того. Неплохо!

Теперь я буду первым, кто признает, что наши методы приготовления роллов маки не являются на 100% аутентичными или традиционными. Но в том-то и дело — мы просто используем то оборудование, которое у нас уже есть, и держим наш список ингредиентов суперминимальным, и этот рецепт работает очень хорошо для нас! И самое главное, из него получаются *очень* вкусные суши. ♡♡♡

Так что, если вы тоже сейчас скучаете по суши в своем любимом ресторане, я подумал, что могу предложить краткий урок о том, как мы делаем домашние суши здесь, в нашем доме! Этот рецепт сам по себе не сложен, но требует немного дополнительного времени, чтобы подготовить все эти ингредиенты и приготовить роллы маки. Если у вас есть приятель (или, в моем случае, очень увлеченный суши-любитель муж) на кухне, чтобы помочь, процесс может пойти намного быстрее. Но как бы вы их ни готовили, я думаю, вы будете приятно удивлены тем, как быстро, легко и доступно вы можете сделать свои собственные домашние роллы маки. Кроме того, это просто весело!

Вот все, что вам нужно знать...



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ «МАКИ РОЛЛ»:

Хорошо, давайте сначала поговорим об ингредиентах! Помимо продуктов и рыбы, большинство ингредиентов, необходимых для приготовления основных роллов маки, можно найти в отделе Юго-Восточной Азии вашего продуктового магазина. Или, если нет, вы также можете полностью заказать их онлайн. (Если вы планируете готовить очень большую партию суши или делать суши довольно часто, вы также можете сэкономить на расходах, купив рис, нори, соевый соус, маринованный имбирь и пасту васаби оптом.) Вот что вам понадобится. :

- **Рис для суши** : Ранее на этой неделе я поделился [здесь](#) своим полным руководством том, как приготовить классический клейкий рис для суши (используя японский короткозернистый белый рис, рисовый уксус, сахар и соль). Его легко приготовить в мультиварке, рисоварке или на плите. Но обязательно позаботьтесь заранее о рисе, потому что ему потребуется некоторое время, чтобы остыть до комнатной температуры, прежде чем вы начнете сворачивать суши.
- **майонеза и Соевый соус , паста васаби** : классическое трио ингредиентов для подачи.

ОБОРУДОВАНИЕ:

По общему признанию, в нашем доме нет излишеств, когда дело доходит до оборудования для суши. Долгое время мы катали наши суши без коврика (просто катали руками), что, честно говоря, отлично работает — ваши суши-роллы будут не такими тугими. Так что, если вы готовите суши впервые, не спешите покупать дополнительное оборудование. Обычная разделочная доска, острый нож и миска с водой (чтобы окунуть пальцы, чтобы рис не прилипал) вполне подойдут. И затем вы всегда можете инвестировать в дополнительное оборудование, если обнаружите, что приготовление суши — это то, что вам нравится и вы хотите делать снова.

Тем не менее, всякий раз, когда вы готовы улучшить свою игру, первое оборудование для суши, которое я рекомендую приобрести, — это простой бамбуковый коврик для суши. (У нас есть [антипригарным](#) покрытием