

# SUOMALAIS-JAPANILAISEN YHDISTYKSEN KOKKIKURSSI 25.10.2011. Klo 17.30 – 21.00

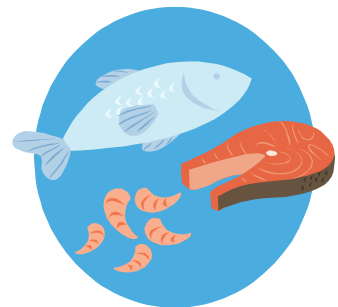
Taivallahden koulu: Eteläinen Hesperiankatu 38

**Kurssin vetäjä: Sumiko Kōno**

*(Ohjeet ovat 4:lle hengelle)*

## **SALMON NO OSHIZUSHI / サーモンの押し寿司 (Painettu lohisushi)**

riisiä	2,7 dl (tai 225 g)
vettä	3,0 dl
kylmäsavustettua kirjolohta	150–200 g
sushietikka*	3 rkl
inkivääriä	1 pala (n. 2 cm)
seesamin siemeniä	1 rkl
sitruunan viipaleita	oman maun mukaan



Valuta pestyä riisiä 30–60 min. ja keitä riisikeittimellä.

Jos keität kattilassa, anna riisin ensin kiehua korkealla lämmöllä. Kun riisi kiehuu vähennä lämpöä ja anna kiehua hiljaksi noin 10 minuuttia. Lisää lämpöä maksimiin hetkeksi ja sammuta levy. Anna riisin vielä seistä saman levyn päällä 10 minuuttia.

Raasta inkivääri ja purista siitä mehu.

Kaada keitetty riisi kulhoon. Lisää sushietikka, inkiväärimehu ja seesamisiemenet, sekoita. Laita tuorekelmu n.15 x 20 cm kokoiseen rasiaan ja levitä kirjolohen siivut sen pohjalle yhtenäiseksi kerrokseksi.

Levitä maustettu riisi lohien päälle ja kääri kelmu sen ympärille..

Laita paino käärön päälle noin tunniksi.

Leikkaa sitruuna ohuiksi viipaleiksi.

Poista kelmu sushirullasta ja leikkaa sopivankokoisiksi paloiksi.

Tarjoile jokainen pala sitruunaviipaleen kera.

\*Voit tehdä sushietikan itse, ainekset ovat seuraavat:

riisietikkaa 3 rkl, sokeria 2,5 rkl ja suolaa ½ tl



## TORI NO TSUKUNE / 鶏のつくね (Kanajauhelihapulla)

### Jauhelihasekoitus:

kanajauhelihaa	200 g
tofua	100 g
kananmuna	1 kpl
purjoa	1/3 pala
leivän muruja	4 rkl (tai korppujauhoa)
sakea	1 rkl
sokeria	2,5 rkl
soijakastiketta	2 rkl
miriniä	4 rkl



Murena leipä yleiskoneella (esim. ranskanleipä).

Sekoita kaikki jauhelihasekoituksen ainekset yleiskoneella. Jos yleiskonetta ei ole, silppua purjo pieneksi ja sekoita loput aineksista yhteen.

Tee pyöreitä lihapullia.

Paista lihapullat paistinpannalla ja ota syrjään.

Kiehauta mausteet samassa pannussa ja lisää lihapullat seokseen sekoittaen niitä kunnes pinnat kiiltävät.

## NIKUJAGA / 肉じゃが (Lihaperunapata)

porsaan kylkisiivuja (naudan lihakin käy)	150 g
perunaa	3 – 4 kpl
sipuli	1 kpl
porkkanaa (ohuita)	2 kpl
pakasteherneitä	2 rkl
soijakastiketta	2,5 rkl
miriniä	2,5 rkl
öljyä	paistamiseen



Leikkaa liha noin 4-5 cm paksuisiksi viipaleiksi. Viipaloi sipuli ja paloittele porkkanat sekä perunat sopivankokoisiksi paloiksi.

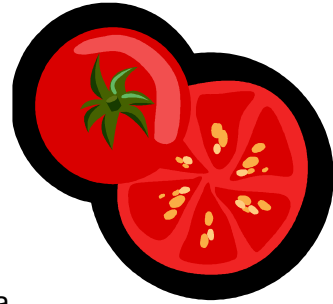
Paista liha kattilassa/padassa.

Kun liha on kypsä, lisää mausteet.

Lisää perunat, sipuli, porkkanat ja herneet, keitä miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia. (Sekoita silloin tällöin.)

## TOMATO NO WASABI-AE / トマトのわさび和え (Tomaatit wasabi-kastikkeessa)

tomaattia	2 kpl (isoja)
wasabi tahanaa	1 tl
majoneesia	2 rkl
nori-merilevää	2 kpl
seesaminsiemeniä	1 rkl
aromi-/yrttisuolaa	vähän



Leikkaa tomaatti suupaloiiksi.  
Sekoita kulhossa wasabi, majoneesi, seesaminsiemenet ja suola.  
Lisää tomaatti.  
Lopuksi reväytä nori-merilevää ja sekoita joukkoon.

## MISO-SHIRU / 味噌汁 (Misokeitto)

sipulia	½ kpl
kananmuna	1 kpl
wakame-merilevää	2 rkl
vettä	8 dl
dashi-liemijauhetta	1 tl
miso-tahnaa	2-3 rkl



Leikkaa sipuli ohuiksi suikaleiksi.  
Laita sipuli, wakame-merilevä ja puolet dashi-liemijauheesta 8 dl:aan kylmää vettä ja keitä.  
Kun sipuli on pehmentynyt, lisää rikottu kananmuna vähitellen.  
Sammuta levy ja lisää loput dashi-liemijauheesta sekä miso-tahna.

\*Tämän misokeiton voi tehdä myös pikamisokeittopussista.

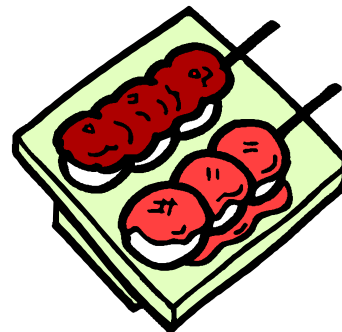
Silloin ohje on näin:

Wakamen, dashin ja misotahnan tilalla käytetään 4 pussillista pikakeittoa.  
Kun liesi on sammutettu, lisää pussien sisältö nesteeseen ja sekoita.



## MITARASHI DANGO / みたらしだんご (Riisipullat makealla soijakastikkeella)

riisijauhoa	100 – 120 g
tofua	150 g
kastike:	
soijakastiketta	1 rkl
sokeria	1 rkl
miriniä	1 rkl
vettä	2 rkl
maissijauhoa+ vettä	tarpeen mukaan



Sekoita riisijauho ja tofu. Jos seos tuntuu liian pehmeältä, lisää vielä vähän jauhoa.  
Pyörittele riisipullat suupalan kokoisiksi.  
Varaa jääkylmää vettä kulhoon.  
Kiehauta vesi kattilassa ja keitä pullat.  
Kun pullat nousevat pinnalle, keitä vielä 2 minuuttia ja nosta ne jääkylmään veteen.  
Poista ylimääräinen neste pullien pinnalta ja halutessa pujota ne tikuille.  
Kiehauta kastikeaineokset pienessä kattilassa ja suurusta maissijauholla.  
Pyöräytä pullat kastikkeessa.



**Hyvää ruokahalua!!**