

FRONT

55mm

165mm

[E] RECETA SIMPLE PARA HACER SUSHI
INGREDIENTES

1 taza de arroz para sushi, 1 taza de arroz integral, 3 tazas de agua, 2 cditas de vinagre de arroz, ½ cdta de azúcar, ½ cdta de salsa de soja, ¼ de taza de salsa de rábano picante, 1 pizca de colorante comestible, 1 lata de atún, 2 pepinillos rebanados en tiras, ½ pepino cortado en tiras delgadas, 1 zanahoria cortada en bastones, 1 pimiento rojo sin semillas y cortado en bastones, 4 hojas de algas nori

MÉTODO

- Escurrir los arroces en agua fría y colocarlos en una cacerola mediana con agua.
- Poner a hervir el agua y cocinar destapado durante 3 minutos, revolviendo.
- Reducir la llama, cubrir con una tapa hermética y hervir durante 20 minutos.
- Retirar del fuego y dejar reposar cubierto durante 20 minutos.
- Volcar en un bol grande. Batir el vinagre de arroz, el azúcar y la salsa de soja hasta que queden fusionados.
- Rocíar sobre el arroz caliente y mezclar de manera homogénea hasta que el arroz quede bien cubierto.
- Dejar la mezcla a enfriar.
- Mezclar el rábano picante con el colorante.
- Colocar una hoja de alga nori dentro de la base redondeada del cuadro exterior.
- Colocar aproximadamente media taza de arroz sobre la hoja de nori y expandir con una espátula.
- Con la barra pasa apisonar, presionar ligeramente la parte plana en el arroz para hacer una hendidura en el interior.
- Untar con la salsa de rábano picante y después esparcir un poco de atún, unas rodajas de pickles, pepino y el resto de las verduras a lo largo de la hendidura.
- Añadir el resto del arroz y utilizar una espátula para apisonarlo.
- Doblar los lados de las hojas de nori y humedecer el borde con agua para sellarlo.
- Con la barra para apisonar, presionar suavemente la parte redondeada en la hoja de nori y mantener presionado entre 5 y 10 segundos para que el sushi quede bien prensado y la forma quede redondeada.
- Para obtener una forma más definida se puede utilizar las bandas de goma que vienen incluidas.
- Sostener la tapa durante 2 minutos.
- Retirar la tapa y hacer cortes a través de las ranuras para obtener rodajas de sushi de tamaño uniforme.
- Servir en el lado redondeado de la barra para apisonar.

Thomas Plant (Birmingham) Ltd,
Plumbob House, Valepits Road,
Garretts Green, Birmingham,
West Midlands, B33 0TD, UK

Established 1850.
www.kitchencraft.co.uk

WORLD
OF
FLAVOURS

Sushi Maker

Simple to use sushi mould with
cutting guide and press

[F] Les sushis rendus simplesh
[D] Sushi leicht gemacht

[E] La solución simple para hacer sushi



ORIENTAL

BACK

[UK] INSTRUCTIONS [F] INSTRUCTIONS
[D] ANLEITUNG [E] INSTRUCCIONES



- [UK] Use base tray to hold seaweed paper and rice.
[F] Placez la base sur la structure extérieure, mettez la feuille d'algue sur la base cylindrique.
[D] Benutzen Sie Grundtablett, Seetangpapier zu halten, und Reis.
[E] Colocar a base na estrutura exterior e colocar e fohka de alga na base cilíndrica.



- [UK] Use push bar to create filling groove in the centre.
[F] Comprimez avec la partie lisse du moule afin réaliser une incision au centre du riz.
[D] Benutzen Sie Stofstab, zu schaffen, füllend Rille in der Mitte.
[E] Pressionar com a parte lisa do molde para fazer um sulco no centro do arroz.



- [UK] Add fillings and fold over seaweed paper.
[F] Ajoutez les ingrédients, couvrir de riz et compressez à l'aide de la spatule.
[D] Fügen Sie Füllungen und Falte über dem Seetangpapier hinzu.
[E] Colocar os ingredientes, cobrir com arroz e pressionar com espátula.



- [UK] Press and apply elastic bands to seal the roll. Refrigerate for as long as possible.
[F] Couvrez le riz avec de feuille d'algue. Comprimez avec la partie circulaire du moule pendant.
[D] Drücken Sie die Form zu schaffen und die Rolle abzudichten.
[E] Tapar o arroz com folha de alga. Pressionar com o molde pela parte circular.



- [UK] Use guides to cut even sushi rolls and serve.
[F] Envelez le couvercle et coupez au niveau des rainures, les sushis ronds sont prêts à servir.
[D] Gebrauchsführer, sogar Sushirollen zu schneiden, und zu dienen.
[E] Retirar a tampa e cortar pelas ranhuras os shushis redondas prontos para servir.

[UK] SIMPLE SUSHI RECIPE
INGREDIENTS

1 cup sushi rice, 1 cup brown rice, 3 cups water, 2 tablespoon rice vinegar, ½ tablespoon sugar, ½ tablespoon soy sauce, ¼ cup horseradish, drop of green food colouring, 1 can tuna drained, 2 dill pickles sliced into strips, ½ cucumber cut into thin strips, 1 carrot cut into matchsticks, 1 red pepper, seeds removed and cut into matchsticks, 4 sheets of nori paper

METHOD

- Rinse rice under cold water and put into a medium saucepan with the water.
- Bring to a boil and cook uncovered for 3 minutes, stirring, and then reduce heat, cover with a tight fitting lid and simmer for 20 minutes.
- Remove from heat and let stand, covered for 20 minutes.
- Turn out into a large bowl.
- Whisk together the rice vinegar, sugar and soy sauce until dissolved.
- Sprinkle over the hot rice and mix thoroughly until the rice is coated well.
- Allow the mixture to cool.
- Whisk together the horseradish and green food colouring.
- Place a sheet of nori inside the rounded base of the outer frame.
- Put about half a cup of rice on the nori and flatten it down using a spatula.
- Using the push bar, gently press the flat side onto the rice making a groove inside.
- Spread with some horseradish and then spoon some tuna, a few slices of pickle, cucumber and remaining vegetables along the groove.
- Add the remainder of the rice and use a spatula to press into place.
- Fold over the sides of the nori paper and moisten the edge with water to seal it.
- Using the push bar, gently press the rounded side onto the nori paper and press for 5-10 seconds so the sushi is tightly pressed and forms the round shape.
- For a more defined shape you can use the rubber bands (supplied) and hold the lid in place for 2 minutes.
- Refrigerate for as long as possible.
- Remove the lid and slice through the slots for even sushi slices. Serve in the rounded side of the push bar.

[F] RECETTE SIMPLE
INGRÉDIENTS

Une tasse de riz pour sushi, 1 tasse de riz complet, 3 tasses d'eau, 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz, ½ cuillère à soupe de sucre, ½ cuillère à soupe de sauce de soja, ¼ tasse de raifort, 1 goutte de colorant alimentaire vert, 1 boîte de thon vidée de son liquide, 2 cornichons à l'aneth découpés en lamelles, ½ concombre découpé en lamelles fines, 1 carotte découpée en allumettes, 1 poivron rouge vidé de ses graines et découpé en allumettes, 4 feuilles de papier nori

MÉTHODE

- Rincer les deux riz à l'eau froide et les mettre dans une casserole de taille moyenne avec l'eau.
- Faire bouillir, cuire sans couvercle pendant 3 minutes en remuant.
- Réduire la flamme, couvrir avec un couvercle qui ferme bien et laisser frémir 20 minutes.
- Retirer de la flamme et mettre de côté, couvercle fermé, 20 minutes.
- Transférer dans un grand saladier.
- Battre ensemble le vinaigre de riz, la sauce de soja et le sucre et jusqu'à sa dissolution.
- Etaler sur le riz chaud et bien mélanger jusqu'à ce que le riz soit complètement enduit.
- Laisser le mélange refroidir.
- Battre ensemble le raifort et le colorant alimentaire vert.

- Placer une feuille de nori à l'intérieur de la base arrondie du cadre externe.
- Étalez une demi-tasse de riz environ sur la feuille de nori et aplatissez avec une spatule.
- Avec la barre, appuyez avec précautions le côté plat sur le riz pour y créer un sillon.
- Étalez dans ce sillon du raifort, du thon, quelques lamelles de cornichons et de concombres et le reste des légumes.
- Ajoutez le reste du riz et appuyez avec la spatule.
- Rabattez les bords du papier nori et humidifiez le bord à l'eau pour fermer.
- Avec la barre, poussez avec précautions le côté arrondi sur le papier nori et appuyez 5-10 secondes pour comprimer fermement le sushi et lui donner une forme cylindrique.
- Pour lui donner une forme plus définie, vous pouvez vous servir des élastiques (fournies) et tenir le couvercle en place pendant 2 minutes.
- Retirez le couvercle et découpez le long des fentes pour obtenir des tranches régulières.
- Servez dans la partie arrondie de la barre.

[D]



EINFACHES SUSHI-REZEPT

ZUTATEN

1 Tasse Sushi-Reis, 1 Tasse Naturreis, 3 Tassen Wasser, 2 EL Reissessig, ½ EL Sojasoße, ¼ Tasse Meerrettich, Tropfen grüne Lebensmittelfarbe, 1 Dose Thunfisch, abgetropft, 2 Essigurken in Scheiben geschnitten, ½ Salatgurke in Streifen geschnitten, 1 Karotte gestiftelt, 1 rote Paprika entkernt und gestiftelt, 4 Noriblätter

ZUBEREITUNG

- Beide Reissorten mit kaltem Wasser abspülen und mit dem Wasser in einen mittelgroßen Topf geben.
- Zum Kochen bringen und im offenen Topf unter Rühren 3 Minuten kochen.
- Dann die Hitze herunterschalten, mit einem gut schließenden Deckel abdecken und 20 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.
- Vom Herd nehmen und abgedeckt 20 Minuten stehen lassen.
- Reis in eine große Schüssel geben.
- Reissessig, Zucker und Sojasoße miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Auf dem heißen Reis verteilen und gut untermischen, bis die einzelnen Reiskörner gut bedeckt sind.
- Die Mischung abkühlen lassen.
- Meerrettich und grüne Lebensmittelfarbe miteinander verrühren.
- Ein Noriblatt in das gerundete Bodenteil des äußeren Rahmens geben.
- Etwa eine halbe Tasse Reis auf das Noriblatt geben und mit einer Spatel glätten.
- Mit der Druckstange die flache Seite leicht auf den Reis drücken, um eine Kerbe zu formen.
- In dieser Kerbe etwas Meerrettich verteilen, dann etwas Thunfisch, einige Essigurkenscheiben, Salatgurke und das restliche Gemüse entlang der Kerbe verteilen.
- Den restlichen Reis hinzufügen und mit einer Spatel festdrücken.
- Die Seitenteile des Noriblatts überschlagen und den Rand zum Verschließen mit Wasser benetzen.
- Mit der Druckstange die gerundete Seite 5-10 Sekunden lang leicht auf das Noriblatt drücken, so dass die Sushirolle fest gepresst wird und eine runde Form aufweist. Wenn Sie eine besser definierte Form wünschen, können Sie die Gummiringe (im Lieferumfang enthalten) verwenden und den Deckel damit 2 Minuten lang fixieren.
- Deckel abnehmen und die Rolle an den Schlitz in gleichmäßige Teile schneiden.
- In der gerundeten Seite der Druckstange servieren.

Brand:	World of Flavours (Oriental)
Re-order code:	KCSUSHI (leaflet)
Artwork prints:	Six Colour 
Cutter guide:	Pantone 032c (do not print)
Flat size:	165mm x 220mm
Folded size:	55mm x 220mm
Finish:	Matt lamination
Material:	250gsm white recycled paper
Job No. 034-15068 Version No. 6	Real Edge - Design & Marketing The Old School, Main Street, Aysworth Nottingham, NG16 2DT, United Kingdom 

220mm