

Sushi med rå grøntsager

Vi lover dig knasende godt velbehag og herlig smag

Til 2 personer

Sushi ris:

2 dl sushi ris

2 ¾ dl vand

2 spsk. riseddike

1 spsk. sukker

½ tsk. salt

1 gulerod

En blomkålsbuket

En lille håndfuld grønne bønner

4 plader tang

Sojasauce og wasabi

Kom ris og vand i en gryde, og kog i 10 minutter.

Sluk og lad risen trække under låg i 10 minutter.

Bland risvineddike, sukker og salt, og

rør i den kogte ris.

Lad risen stå og blive lun.

Skær guleroden i strimler og blomkålen i mindre buketter.

Se på tangpakken hvordan du ruller sushien sammen.

Læg en tangplade på en måtte.

Læg ¾ af risen på den nederste del af tangpladen.

Pres en gulerodsstav let ned i risen.

Rul tangrullen fast sammen, og lad den ligge med foldningen nedad, imens du laver de næste ruller. Hvis tangen ikke vil lukke, kommer du lidt vand på fingeren og stryger langs kanten.

Gentag en gang med gulerod, lav så en rulle med blomkålsbuketter og en med bønner.

Skær rullerne i mundrette stykker og server med sojasauce smagt til med wasabi.

Danmark er et mælkeland. Onde tunger påstår, at udlændinge kan lugte sur mælk, når de lander i lufthavnen i Kastrup. Men vi ænser det ikke, for vi er vokset op i en stor mælkekarton.

Mælk, sukker, salt, peber og lidt spræl med karry, når det skal være sjovt. Smagsuniverset byder ikke på de store overraskelser, men vi er ved at lære det.

Friske krydderurter vinder ind – og det er ikke kun purløg og karse, der dyrkes i vindueskarmene, og hvidløg er for længst lukket ind i mange danskeres hverdag.

Hvordan ser der ud på danskernes krydderihylder? FDB Analyse har i en landsdækkende undersøgelse spurgt danskerne, hvilke krydderier de bruger. Hitlisten lyder: Peber, salt, sukker, karry, paprika, kanel, oregano, ketchup og hvidløg. Vi har præsenteret madhistoriker Bi Skaarup for listen, og den overrasker ikke.

»Listen afspejler det danske køkken og vores madhistorie med karryens specielle placering. Det ser måske lidt tamt ud, men vi er på vej. Schawarmaen er blevet folkeeje, du kan få vilde ting som limeskal og citrongræs i brugsen, og i de bragende gode opskrifter, der sendes ud i hæfter fra organisationer som de danske slagterier, er der masser af twist i retning af det eksotiske. Hvis alt dette afspejler mainstream, er der håb forude, og vi ser da også mange af disse krydderier placeret længere nede på listen over danskernes krydderier,« siger Bi Skaarup.

Hvorfor så meget karry i danskeres køkken? Svenskerne har det for eksempel ikke, men bruger sennep, hvor vi bruger karry. Sild i sennep, æg i sennep og svinekød i sennep.

Karryen er kommet til os fra Eng-

