

Okayu (お粥)

Ingredients pour 10 pers

350 g de riz (riz rond blanc: pe. carnaroli)
3200 ml d'eau

Preparation

La veille:

laver le riz (3 à 4 x) jusqu'à ce que l'eau soit claire.

Laissez le riz dans l'eau toute la nuit.

Le matin :

Avant le premier zazen: amenez le riz à ébullition.

Laisser bouillir pendant 9 minutes.

Envelopper la casserole de cuisson avec l'okayu dans des couvertures. Au moins 80 minutes de repos.

Mélanger et servir.

Servir avec 120 g gomasio, tsukemono (légumes fermentés)

Tip :

J'utilise du riz Shinode de Sun Clad.

Ce riz à grains ronds, collants a un goût délicieux et il contient beaucoup d'amidon et il convient également à la préparation de sushis, nigiri, onigiri et risotto.

Le riz à risotto italien Carnaroli est également très approprié.



JUSTONECOOKBOOK.COM