**Ingredientes:**

* **Para o arroz:**
  + 1 xícara de arroz para sushi (ou arroz japonês)
  + 1 ¼ xícara de água
  + 2 colheres de sopa de vinagre de arroz
  + 1 colher de sopa de açúcar
  + ½ colher de chá de sal
* **Para o sushi:**
  + 200g de salmão fresco (de preferência, comprado em uma peixaria de confiança e próprio para consumo cru)
  + ½ pepino japonês, cortado em tiras finas
  + ½ abacate, cortado em tiras finas (opcional)
  + Folhas de alga nori
  + Molho shoyu para servir
  + Wasabi e gengibre em conserva (opcional)
* **Para a montagem:**
  + Esteira de bambu para enrolar o sushi (makisu)
  + Faca afiada

**Modo de preparo:**

**1. Preparar o Arroz:**

1. Lave bem o arroz em água corrente até que a água fique transparente. Isso ajuda a remover o excesso de amido.
2. Coloque o arroz e a água em uma panela e leve ao fogo médio. Quando começar a ferver, abaixe o fogo, tampe e cozinhe por cerca de 10-12 minutos, ou até que a água tenha sido completamente absorvida. Desligue o fogo e deixe o arroz descansar por mais 10 minutos.
3. Em uma panela pequena, aqueça o vinagre de arroz, o açúcar e o sal até que o açúcar e o sal se dissolvam completamente (não precisa ferver). Misture essa mistura com o arroz já cozido e deixe esfriar até atingir a temperatura ambiente.

**2. Montagem dos Sushis (Maki):**

1. Coloque a esteira de bambu sobre uma superfície plana e, em cima dela, posicione uma folha de alga nori com o lado brilhoso para baixo.
2. Com as mãos úmidas (para evitar que o arroz grude), pegue uma quantidade de arroz e espalhe uma camada fina sobre a alga, deixando uma borda de cerca de 2 cm na parte superior.
3. Coloque tiras de salmão, pepino e, se desejar, abacate ao centro do arroz.
4. Enrole o sushi firmemente, usando a esteira para ajudar a moldar o rolo. Pressione suavemente ao final para selar.
5. Com uma faca afiada e molhada, corte o rolo em 6-8 pedaços.

**3. Servir:**

Sirva os sushis com molho shoyu, um pouco de wasabi e gengibre em conserva, se desejar.

Aproveite seu sushi caseiro!