

# Akagai Nigiri

Toplam 80 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 2 kişilik Zor ~270 kcal

Akagai nigiri, ark midyesinin diri dokusunu sirkeli pirinç ve az wasabiyle birleştiren klasik kabuklu deniz ürünü sushisidir.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari k1 saateli pirinç
- 1.5 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

### Üzeri için

- 160 gr Sashimi-grade midye akagai

### Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 30 gr Zencefil turşusu

## Yapılışı

- Pirinç su berraklaşana kadar y1 kaynatma 20 dakika süzgeçte bekletin.
- Pirinç suyla pişirip 10 dakika kapalı dinlendirin.
- Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pirince keserek karıştırın.
- Akagai parçalarını küçük tutup yüzeylerine ince çizikler atın.
- Kabuklu eti keskin bıçakla çapraz ve geniş dilimlere kesin.
- Pirinç lokmalarını şekillendirip wasabiyle hafifçe tatlandırın.
- Akagai dilimlerini yerleştirip soya sosu ve zencefille servis edin.

### PÜF NOKTASI

Akagaiyi ince çiziklerle açmak hem çiğnemeyi kolaylaştırır hem de yüzeyin pirince tutunmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve salatalık turşusuyla serin servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya