

Botan Ebi Nigiri

Toplam 65 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

2 kişilik

Zor

~276 kcal

Botan ebi nigiri, tatlı çiğ karidesi sirkeli pirinç ve az wasabiyle yumuşak, deniz kokulu bir sushi lokmasıdır.

Malzemeler

Sushi pirinci için

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

Üzeri için

- 12 adet Sashimi-grade botan ebi karides

Servis için

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

Yapılış

- Pirinç su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzün.
- Pirinç ölçülü suyla pişirip 10 dakika kapağı kapalı tutun.
- Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pirince nazikçe karıştırın.
- Botan ebi karideslerin kabuklarını çıkarıp sırtlarını temizleyin.
- Karidesleri karın tarafında açıp üz nigiri üstü olacak hale getirin.
- Pirinçten oval parçalar hazırlayıp her birine az wasabi sürün.
- Karidesleri pirincin üstüne yatırıp soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Karidesleri kabuğundan çıkarırken kuyruk ucunu temiz bırakarak nigirinin düzgün görünmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, zencefil turşusu ve hafif soya sosuyla soğuk servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya