

Engawa Nigiri

Toplam 70 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~320 kcal

Engawa nigiri, sirkeli kışananeli pirincin üstüne sashimi kalitesinde kalkan balık yüzgeç eti koyan yağlı ve zarif Japon lokmasıdır.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı kışananeli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı su
- 5 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

İç harç için

- 300 gr Sashimi kalitesinde kalkan balık yüzgeç eti

Servis için

- 1 tatlı kaşığı wasabi
- 4 yemek kaşığı soya sosu
- 60 gr Zencefil turşusu

Yapılışı

1. Kışananeli sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzu sıcak pişince kesme hareketleriyle yedirin.
4. Kalkan balık yüzgeç etini keskin bıçakla diagonal ince dilimler halinde kesin.
5. Ellerinizi sirkeli suyla 1 slatı pirinci oval lokmalar halinde şekillendirin.
6. Her pirince çok az wasabi sürüp balık dilimini yerleştirin.
7. Engawa nigiriyi soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Engawa nigiri için yöne çapraz kesmek nigiri üstünde yumuşak ve parlak bir yüzey bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, soya sosu ve zencefil turşusuyla küçük porsiyonlar halinde servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya