

Futomaki

Toplam 90 dk Hazırlama 65 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Zor ~410 kcal Açılış 18/10

Futomaki, kalı mori rulosuna sushi pirinci, yumurta, shiitake, salatalık ve havucu yerleştirerek geleneksel Japon piknik sushisi hazırlar.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı 115 g taneli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

İç harç için

- 4 adet Nori yaprağı
- 3 adet Yumurta
- 8 adet Kuru shiitake mantar
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 adet Salatalık
- 1 adet Havuç

Servis için

- 1 yemek kaşığı Susam

Yapılışı

1. Sushi pirincini berraklaşana kadar yıkayıp pişirin.
2. Sirke, şeker ve tuzu sıcak pirince karıştırıp 10 dakika dinlendirin.
3. Shiitake mantarları sıcak suda yumuşatıp soya sosuyla 8 dakika pişirin.
4. Yumurtaları 10 dakika omlet pişirin ve şerit kesin.
5. Salatalık ve havucu uzun ince şeritler halinde kesin.
6. Nori üstüne pirinç yayıp tüm içleri ortadan hizalayarak ruloları sarıncılayın.
7. Futomakiyi keskin bıçakla kalı dilimleyip susamla servis edin.

PÜF NOKTASI

İç malzemeleri aynı kalınlıkta kesmek futomaki dilimlerinin dağınıklığına düzgün görünmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Bento tabağında zencefil turşusu ve soya sosuyla servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya

Susam