

Hamachi Nigiri

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~270 kcal

Açılış 14/10

Hamachi nigiri, elde şekillenen sirkeli pirincin üzerine sashimi kalitesinde sarı kuyruk balığı dilimi yerleştiren zarif ve sade Japon sushisidir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı 115 ml sirkeli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı su
- 5 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

İç harç için

- 320 gr Sashimi kalitesinde sarı kuyruk balığı

Servis için

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

Yapılış

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip kapalı halde 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzu sıcak pirince karıştırın.
4. Hamachi lif yönüne dikkat ederek diagonal ince dilimleyin.
5. Ellerinizi sirkeli suyla 1 slat pirinci oval lokmalar halinde şekillendirin.
6. Her pirinç lokmasına çok az wasabi sürüp hamachi dilimini yerleştirin.
7. Hamachi nigiriyi soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamachi çok keskin bıçakla tek hamlede kesmek lifleri ezmeden parlak yüzey verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, soya sosu ve zencefil turşusuyla sade servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya