

Hirame Nigiri

Toplam 65 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~330 kcal

K1 saaneli sushi pirinci ve sashimi kalitesinde dil balığıyla hazırlanan sade bir nigiri. Balığı çapraz ve ince kesilmesi yumuşak dokuyu öne çıkarır.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 300 gr K1 saaneli sushi pirinci (Nishiki veya Koshihikari)
- 360 ml Su
- 45 ml Pirinç sirkesi
- 18 gr Şeker
- 6 gr Tuz

İç harç için

- 240 gr Sashimi kalitesinde dil balığı

Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 30 gr Gari zencefil

Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın 10 dakika süzün.
2. Pirinci suyla pişirin, kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip sıcak pirince yedirin, pirinci oda sıcaklığına gelene kadar havalandırın.
4. Sashimi kalitesindeki dil balığı keskin bıçakla çapraz, ince dilimlere ayırın.
5. Ellerinizi hafifçe ıslatıp pirinci 12 oval parçaya şekillendirin, her parçaya çok az wasabi sürün.
6. Balık dilimlerini pirincin üzerine yerleştirip nazikçe bastırın soya sosu ve gariyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Balığı kesmeden önce bıçağın hemli bezle silmek yüzeyi daha parlak bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, gari ve az miktarda soya sosuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya