

# Hokkigai Nigiri

Toplam 65 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~305 kcal

Sashimi kalitesinde hokkigai istiridye midyesiyle hazırlanan nigiri, hafif çiğnenen dokusu ve temiz pirinç aromasıyla öne çıkar. Keskin bıçak ve doğru pirinç kullanımı belirleyicidir.

## 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 hokkigai midye

### Servis için

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

## Yapılış

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzün.
2. Pirinci suyla pişirin, ocaktan aldıktan sonra 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu çözündürüp sıcak pirince yedirin, pirinci ezmeden soğutun.
4. Hokkigai dilimlerini kontrol edin, gerekirse keskin bıçakla nigiri boyuna getirin.
5. Ellerinizi nemlendirip pirinci 12 oval lokmaya şekillendirin, üzerlerine ince wasabi sürün.
6. Hokkigai dilimlerini pirince yerleştirip hafifçe bastırıp gari ve soya sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hokkigai dilimlerini pirince koymadan önce fazla nemini alıp pirinç sıcak kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve sade miso çorbasıyla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya