

Hotate Nigiri

Toplam 58 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Zor

~260 kcal

Açılış 17/10

Hotate nigiri, tatlı dokulu sashimi kalitesinde deniz tarağı sirkeli kışananeli sushi pirinci üzerinde sunan zarif Japon parçasıdır.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Kışananeli sushi pirinci
- 1.7 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 1.5 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 12 adet Sashimi kalite deniz tarağı

Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 40 gr Zencefil turşusu

Yapılış

1. Kışananeli sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu karıştırıp pirince yedirin.
4. Deniz tarağı keskin bıçakla yatay ve temiz dilimler halinde kesin.
5. Ellerinizi sirkeli suyla 1 slatı pirinci 12 küçük oval parçaya şekillendirin.
6. Her pirincin üstüne çok az wasabi sürün ve deniz tarağı dilimini yerleştirin.
7. Hotate nigirileri soya sosu ve zencefil turşusuyla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Deniz tarağı servis öncesi çok soğuk tutmak temiz tat ve düzgün kesim sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla küçük porsiyonlar halinde servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya