

Iwashi Nigiri

Toplam 78 dk

Hazırlama 43 dk · Pişirme 20 dk

2 kişilik

Zor

~298 kcal

Iwashi nigiri, sardalyanın güçlü aromasını zencefil, taze soğan ve dengeli sushi pirinciyle ferahlatan geleneksel bir lokmadır.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari kaliteli pirinç
- 1.5 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

Üzeri için

- 180 gr Sashimi-grade sardalya fileto
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil
- 1 dal Taze soğan

Servis için

- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

- Pirinç berrak suyla 1 kanak kadar ovalayarak yıkayın ve 20 dakika süzdürün.
- Pirinç suyla pişirin, ardından 10 dakika kapalı dinlendirin.
- Sirke, şeker ve tuzu sıcak pirince keserek karıştırın.
- Sardalya filetolarını fazla nemden arındırarak küçük tutun.
- Balığı keskin bıçakla çapraz kesimlere kesin.
- Pirinç lokmalarını şekillendirip üstlerine sardalya dilimlerini yerleştirin.
- Zencefil ve taze soğan ekleyin, soya sosuyla bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Sardalyayı dilimledikten sonra hemen kullanmak yağlı balık kokusunun ağzı rahatsız etmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne taze zencefil ve ince kesilmiş soğan koyarak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya