

Katsuo Nigiri

Toplam 82 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 22 dk

2 kişilik

Zor

~295 kcal

Katsuo nigiri, palamut benzeri bonito balığına mühürleme sonrası zencefil ve taze soğanla canlı bir sushi lokmasıdır.

Malzemeler

Sushi pirinci için

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

Üzeri için

- 200 gr Sashimi-grade palamut katsuo fileto
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil
- 1 dal Taze soğan

Servis için

- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

- Pirinç su berraklaşana kadar kaynatıp 20 dakika dinlendirin.
- Pirinç suyla pişirip 10 dakika kapağı açmadan bekletin.
- Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu sıcak pirince nazikçe karıştırın.
- Katsuo filetonun dış yüzünü kızgı tavada 20 saniye mühürleyin.
- Balığı soğutup keskin bıçakla çapraz dilimlere kesin.
- Pirinç lokmalarını şekillendirip üstlerine katsuo dilimlerini yerleştirin.
- Zencefil ve taze soğan ekleyip soya sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Katsuo yüzeyini çok kalınlaştırmak kokuyu yumuşatır ama içinin sashimi dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Rendelenmiş zencefil, taze soğan ve soya sosuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya