

Kazunoko Nigiri

Toplam 140 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 20 dk 2 kişilik Zor ~300 kcal

Kazunoko nigiri, tuzlu ringa balığı yumurtası pirinç üstünde çiğ dokulu ve belirgin deniz aromalı bir lokmaya dönüştürür.

Malzemeler

Sushi pirinci için

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

Üzeri için

- 180 gr Tuzlu ringa balığı havyar Kazunoko

Servis için

- 0.5 çay kaşığı Wasabi
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 30 gr Zencefil turşusu

Yapılı

- Kazunokoyu soğuk suda 1 saat bekletip fazla tuzunu alın.
- Pirinç su berraklaşana kadar yıkayın 10 dakika süzdürün.
- Pirinç suyla pişirin ve kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
- Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu sıcak pirince karıştırın.
- Kazunokoyu kurulayın ve keskin bıçakla çapraz parçalara kesin.
- Pirinçten oval lokmalar hazırlayın az wasabi sürün.
- Kazunoko parçalarını pirince yerleştirip az soya sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kazunokoyu soğuk suda bekletmek fazla tuzu alı ve çiğ taneli dokuyu belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosunu çok az kullanın zencefil turşusu yeterlidir.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya