

# Kinmedai Nigiri

Toplam 77 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk 2 kişilik Zor ~292 kcal

Kinmedai nigiri, kırmızı etli splendid alfonsinoyu hafifçe parlatan sirkeli pirinç üstünde tatlı deniz aromasıyla sunar.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari kırmızı etli 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 kinmedai balık fileto
- 0.5 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi

### Servis için

- 0.5 çay kaşığı Wasabi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

## Yapılışı

- Pirinç su berraklaşana kadar kaynatın 20 dakika nemini süzdürün.
- Pirinç aynı ölçü suyla pişirin ve 10 dakika kapalı dinlendirin.
- Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu sıcak pişince geniş kaptaki yedirin.
- Kinmedai filetonun derisine çok sık çizikler atın.
- Balık keskin bıçakla çapraz ince dilimlere ayırın.
- Pirinçten 12 oval parça sızma madar şekillendirin.
- Wasabi sürülmüş pirinçlerin üstüne kinmedai koyup limon kabuğu ve soya sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Deriyi bırakacak şekilde çok ince çizikler atmak dilimin pirince daha rahat oturmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Az wasabi, limon kabuğu rendesi ve soya sosuyla zarif servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya