

Kohada Nigiri

Toplam 65 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~325 kcal

Kohada nigiri, sirkeli k1saaneli pirincin üzerine sashimi kalitesinde gizzard shad dilimi yerleştiren zarif bir Edomae klasiğidir. Keskin b1çakla çapraz kesim balığı parlaklığıdır.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 300 gr K1saaneli sushi pirinci (Nishiki veya Koshihikari)
- 360 ml Su
- 45 ml Pirinç sirkesi
- 18 gr Şeker
- 6 gr Tuz

İç harç için

- 240 gr Sashimi kalitesinde kohada balığı

Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 30 gr Gari zencefil

Yapılış

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar y1kay10 dakika süzün.
2. Pirinci ölçülü suyla pişirin, kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip s1caıpirince yedirin, pirinci fanla oda s1caı1nı getirin.
4. Sashimi kalitesindeki kohaday keskin b1çakla çapraz ince dilimlere ay1r1n.
5. Ellerinizi hafif 1slat1p1rinci 12 oval lokmaya şekillendirin, her birine az wasabi sürün.
6. Kohada dilimlerini pirince yerleştirip nazikçe bastır1n soya sosu ve gariyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kohada dilimlerini pirince koymadan hemen önce kurula y1nşirke dengesi daha temiz alg1lan1r.

SERVIS ÖNERİSİ

Az wasabi, soya sosu ve gariyle küçük porsiyonlar halinde sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya