

Maguro Nigiri

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~250 kcal

Açılış 14/10

Maguro nigiri, elde şekillenen sirkeli pirincin üzerine sashimi kalitesinde ton balığı dilimi yerleştirilen sade ve teknik Japon sushisidir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı 115 ml sirkeli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı Su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

İç harç için

- 320 gr Sashimi kalitesinde ton balığı

Servis için

- 1 tatlı kaşığı Wasabi
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 60 gr Zencefil turşusu

Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip kapalı halde 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzu sıcak pirince karıştırın.
4. Ton balığı keskin bıçakla diagonal ve tek hamlede ince dilimleyin.
5. Ellerinizi sirkeli suyla silip pirinci küçük oval parçalar halinde şekillendirin.
6. Her pirincin üstüne çok az wasabi sürüp ton balığı dilimi yerleştirin.
7. Maguro nigiriyi soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Ton balığı dilim yönüne dikkat ederek tek hamlede kesmek nigirinin ipeksi dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Balığı karaf turşuya sosuna hafifçe değdirip wasabiyle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya