

Negitoro Gunkan

Toplam 80 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~370 kcal

Açıklama 18/10

Negitoro gunkan, ince kıyılmış sashimi ton balığı, yeşil soğanla karıştırılmış nori kuşağı içindeki pirincin üstüne koyan kremamsı bir sushi çeşididir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 300 gr K1 saaneli sushi pirinci (Koshihikari veya Nishiki)
- 360 ml Su
- 45 ml Pirinç sirkesi
- 18 gr Toz şeker
- 6 gr Tuz

İç harç için

- 3 adet Kaliteli nori yaprağı
- 220 gr Sashimi kalitesinde ton balığı
- 2 dal Yeşil soğan

Servis için

- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Wasabi
- 40 gr Gari

Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirin ve 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pirince karıştırın.
4. Ton balığını keskin bıçakla çapraz hareketlerle ince kıyın.
5. Ton balığını ince doğranmış yeşil soğanla karıştırın.
6. Nori şeritlerini pirinç ovalerinin etrafına sarın.
7. Negitoro karışım ustalarına paylaşın. Soya sosu, wasabi ve gariyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Ton balığını bıçakla kıymak dokuyu robotta çekmeye göre daha ipeksi bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosunu yanına koyun, negitoronun üstüne doğrudan dökmeyin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya