

Oshinko Maki

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~210 kcal

Açıklama 13/10

Oshinko maki, tatlı tuzlu turşulanmış daikonu sirkeli sushi pirinci ve noriyle saran sade ve çabır vejetaryen rulodur.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı K1 saneli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı Su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

İç harç için

- 5 yaprak Nori
- 180 gr Oshinko turşusu

Servis için

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

Yapılı

1. K1 saneli sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzu sızdırdıktan sonra yedirin.
4. Oshinko turşusunu uzun ince şeritlere kesin.
5. Nori yarım yaprağına 180 gr oshinko turşusunu ince pirinç yayın.
6. Ortaya oshinko şeritlerini dizip sızdırdıktan sonra rulolu yapın.
7. Ruloyu 1 slak keskin bıçakla 6 parçaya kesin ve servis tabaklarına alın.
8. Oshinko makiyi soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Daikon şeritlerini pirinçle aynı yönde yerleştirmek keserken rulonun dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve salatalık dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Soya