

Saba Nigiri

Toplam 95 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~340 kcal Açılış 18/10

Saba nigiri, parlak sirkeli pirinç üstüne ince kesilmiş uskumru yerleştirerek yağlı balık sade ve temiz bir Japon lokmasıdır.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı Japon köstane pirinç
- 2 su bardağı su
- 0.3 su bardağı Pirinç sirkesi
- 3 yemek kaşığı Toz şeker
- 1.5 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 320 gr Sashimi kalitesinde uskumru fileto

Servis için

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

Yapılışı

1. Pirinci su berraklaşana kadar yaklaşık 20 dakika süzdürün.
2. Pirinci suyla pişirin, 10 dakika kapağı kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip sıcak pirinçe yedirin.
4. Uskumru filetoyu kontrolünden geçirip ince çapraz dilimler kesin.
5. Ellerinizi sirkeli suyla nemlendirin ve pirinçten küçük oval parçalar şekillendirin.
6. Her pirinç parçasına çok az wasabi sürüp üstüne uskumru yerleştirin.
7. Nigirileri soya sosu ve zencefil turşusuyla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Uskumruyu çok keskin bıçakla çapraz kesmek lifleri ezmeden parlak yüzey bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Az soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya