

(Shima Aji Nigiri

Toplam 74 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk 2 kişilik Zor ~301 kcal

Shima aji nigiri, çizgili amberjackin temiz ve esnek dokusunu parlak sushi pirinciyle dengeler.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari k1 saaneli pirinç
- 1.5 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

Üzeri için

- 180 gr Sashimi-grade shima aji balığı fileto
- 1 çay kaşığı Yuzu veya lime suyu

Servis için

- 0.5 çay kaşığı Wasabi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

1. Pirinci birkaç su değiştirerek berraklaşana kadar yıkayın ve 20 dakika bekletin.
2. Pirinci suyla pişirip kapağı açmadan 10 dakika dinlendirin.
3. Sirke, şeker ve tuzu pirince ekleyin, pirinci ezmeden havalandırın.
4. Shima aji filetoyu kurulayıp soğuk bir tahtaya alın.
5. Balığı çapraz açıyla 2 parlak dilime kesin.
6. Pirinç lokmalarını nazırlayıp üstlerine çok az wasabi sürün.
7. Shima aji dilimlerini yerleştirip yuzu damlası ve soya sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Shima ajiyi dilimlemeden önce kağıt havluyla kurutmak b1 çığırtak1lmas tızaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yuzu suyu damlası wasabi ve soya sosuyla ferah servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya