

Somon Nigiri

Toplam 70 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~240 kcal

Açıklama 14/10

Somon nigiri, sirkeli k1saneli pirinci elde şekillendirip üstüne sashimi kalitesinde somon dilimi yerleştiren sade sushi klasiğidir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağ K1saneli sushi pirinci
- 2.2 su bardağ Su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

İç harç için

- 300 gr Sashimi kalitesinde somon

Servis için

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

Yapılışı

1. K1saneli sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip kapalı halde 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzu sıcak pirince karıştırıp pirinci 111ndırın.
4. Sashimi kalitesinde somonu keskin bıçakla diagonal dilimler halinde kesin.
5. Ellerinizi sirkeli suyla 1slatıp pirinci küçük oval parçalar halinde şekillendirin.
6. Her pirincin üstüne çok az wasabi sürüp somon dilimini yerleştirin.
7. Somon nigiriyi soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Somonu çok soğuk tutmak ince ve temiz dilim almayı kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Az wasabi, soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya