

Spider Roll

Toplam 110 dk

Hazırlama 55 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Zor

~460 kcal

Açılış 18/10

Spider roll, tempura kaplı yumuşak kabuklu yengeci avokado, salatalık sushi pirinci ve noriyle çitir uramaki haline getirir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı Japon k1 sataneli pirinç
- 2 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Pirinç sirkesi
- 3 yemek kaşığı Toz şeker
- 1.5 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 4 adet Yumuşak kabuklu yengeç
- 0.8 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Soda
- 4 adet Nori yaprağı
- 1 adet Avokado
- 1 adet Salatalık

Servis için

- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 4 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılı

1. Pirinci 1 kaynatılıyla pişirin, kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
2. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip pirince keser gibi yedirin.
3. Un, yumurta ve buz gibi sodayla akışkan tempura hamuru yapın.
4. Yengeçleri tempuraya batırıp 180°C yağda 4 dakika kızartın.
5. Nori üstüne sushi pirinci yayın ters çevirip yengeç, avokado ve salatalık ekleyin.
6. Ruloyu sıkıca sarı ve nemli keskin bıçakla 8 parçaya kesin.
7. Mayonez ve soya sosuyla bekletmeden servis edin.

Tempura hamurunu buz gibi tutmak yengecin kaplamasını ince ve çıtır yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına zencefil turşusu, soya sosu ve hafif acı mayonez koyun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Yumurta

Soya