

Suzuki Nigiri

Toplam 75 dk Hazırlama 40 dk · Pişirme 20 dk 2 kişilik Zor ~280 kcal

Suzuki nigiri, levreğin temiz ve hafif tadını parlak sirkeli pirinçle öne ç1kararzarif bir beyaz bal1kushisidir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağ Nishiki veya Koshihikari k1saaneli pirinç
- 1.5 su bardağ Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

Üzeri için

- 180 gr Sashimi-grade levrek fileto
- 0.5 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi

Servis için

- 0.5 çay kaşığı Wasabi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

1. Pirinci su berraklaşana kadar y1kay 20 dakika süzdürün.
2. Pirinci ölçülü suyla pişirin ve 10 dakika dinlendirin.
3. Sirke, şeker ve tuzu karıştırdıktan sonra pirince yedirin.
4. Levreği k1lç1k1nünden kontrol edip kağıt havluyla kurulayın.
5. Balığı keskin bıçakla çapraz ince dilimlere kesin.
6. Pirinçten oval lokmalar hazırlayın ve her birine az wasabi sürün.
7. Levreği pirince yerleştirip limon kabuğu ve soya sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Levreği k1lç1k1 kontrolünden sonra çapraz kesmek ince dilimin pirince daha iyi oturmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi yerine az limon kabuğu ve soya sosuyla hafif servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya