

Tobiko Gunkan

Toplam 95 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~310 kcal

Tobiko gunkan, parmak boyu sushi pirincini nori kuşağıyla sarı püstitüne çitürçan balık havyar koyan klasik bir gunkan çeşididir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı Japon köstaneli sushi pirinci
- 2 su bardağı Su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1.5 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 4 adet Nori yaprağı
- 120 gr Uçan balık havyar (tobiko)

Servis için

- 1 tatlı kaşığı Susam
- 1 tatlı kaşığı Wasabi
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 40 gr Turşu zencefil

Yapılı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar 5-6 kez yıkayın.
2. Pirinci suyla 20 dakika bekletip pişirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu 15 dakika pişirin.
4. Sıcak pirince sirkeli karışımı ekleyin, kesme hareketiyle karıştırın.
5. Nori yaprakları 3 cm şeritler halinde kesin.
6. Pirinci 16 küçük oval parça yapıp noriyle sarın.
7. Üstlerine tobiko ve susam koyun.
8. Wasabi, soya sosu ve turşu zencefile servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinci ezmeden şekillendirmek gunkanları zıda tane tane kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve turşu zencefille küçük tabaklarda servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Susam

Soya