

Ton Balığı Nigiri

Toplam 70 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~250 kcal

Açılış 14/10

Ton balığı nigiri, sirkeli sushi pirincinin üstüne sashimi kalitesinde akami ton balığı dilimleri koyan net ve zarif bir Japon lokmasıdır.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı K1 saneli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı Su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

İç harç için

- 280 gr Sashimi kalitesinde ton balığı

Servis için

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

Yapılış

1. K1 saneli sushi pirincini birkaç su değiştirerek berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirin ve 10 dakika kapağı kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzu pirince karıştırın.
4. Sashimi kalitesinde ton balığı keskin bıçakla diagonal dilimleyin.
5. Pirinci avuç içinde küçük oval lokmalar halinde sızmadır şekillendirin.
6. Pirincin üstüne wasabi sürüp ton balığı dilimini yerleştirin.
7. Ton balığı nigiriyi soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Ton balığı nigiri yönüne dikkat ederek kesmek dokuyu yumuşak tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosuna balık karafını hafif değiştirerek servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya