

Ume Shiso Maki

Toplam 56 dk

Hazırlama 28 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~205 kcal

Açılış 13/10

Ume shiso maki, ekşi umeboshi eriğini ferah shiso yaprağı, sushi pirinci ve noriyle saran temiz aromalı Japon rulosudur.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı K1 saneli sushi pirinci
- 1.7 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 1.5 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 4 adet Kaliteli nori yaprağı
- 6 adet Umeboshi eriği
- 8 adet Shiso yaprağı
- 0.5 adet Salatalık

Servis için

- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 40 gr Zencefil turşusu

Yapılış

1. K1 saneli sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip sıcak pirince yedirin.
4. Umeboshi eriklerinin çekirdeklerini çıkarıp 1 cm'lik parçalar haline getirin.
5. Shiso yapraklarını ve salatalığı ince şeritler halinde hazırlayın.
6. Noriye pirinci, umeboshi, shiso ve salatalığı ortasına koyup rulo yapın.
7. İslatılmış keskin bıçağın ucuyla kesin, soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Umeboshi çekirdeklerini tamamen ayıklayıp yemek rulonun kesilirken dağılmasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosunu az kullanınyanındazencefil turşusu ve yeşil çay iyi gider.

Alerjenler

Soya