

Akagai Nigiri

Toplam 80 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 2 kişilik Zor ~270 kcal

Akagai nigiri, ark midyesinin diri dokusunu sirkeli pirinç ve az wasabiyle birleştiren klasik kabuklu deniz ürünü sushisidir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari k1 saateli pirinç
- 1.5 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

Üzeri için

- 160 gr Sashimi-grade midye akagai

Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 30 gr Zencefil turşusu

Yapılışı

- Pirinç su berraklaşana kadar y1 kaynatma 20 dakika süzgeçte bekletin.
- Pirinç suyla pişirip 10 dakika kapalı dinlendirin.
- Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pirince keserek karıştırın.
- Akagai parçalarını küçük tutup yüzeylerine ince çizikler atın.
- Kabuklu eti keskin bıçakla çapraz ve geniş dilimlere kesin.
- Pirinç lokmalarını şekillendirip wasabiyle hafifçe tatlandırın.
- Akagai dilimlerini yerleştirip soya sosu ve zencefille servis edin.

PÜF NOKTASI

Akagaiyi ince çiziklerle açmak hem çiğnemeyi kolaylaştırır hem de yüzeyin pirince tutunmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve salatalık turşusuyla serin servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya