

Amaebi Nigiri

Toplam 65 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~315 kcal

Tatlı karidesle yapılmış amaebi nigiri, yumuşak pirinç ve hafif tatlı deniz ürünü lezzetini birleştirir. Pirinç sirkesi, şeker ve tuz dengesi tadı temiz tutar.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 300 gr K1 saaneli sushi pirinci (Nishiki veya Koshihikari)
- 360 ml Su
- 45 ml Pirinç sirkesi
- 18 gr Şeker
- 6 gr Tuz

İç harç için

- 24 adet Sashimi kalitesinde tatlı karides

Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 30 gr Gari zencefil

Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın 20 dakika süzün.
2. Pirinci ölçülü suyla pişirin ve kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu karıştırıp pirince yedirin, pirinci fanla 111t1n.
4. Tatlı karidesleri temizleyin, sırt çizgisini alın ve kurulayın.
5. Ellerinizi 1 slatı pirinci 12 oval parçaya şekillendirin, her parçaya az wasabi sürün.
6. Karidesleri pirincin üzerine yerleştirip nazikçe bastırın soya sosu ve gariyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Karidesleri pirince koymadan önce kağıt havluyla kurulayın nigiri dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi ve az tuzlu soya sosuyla küçük lokmalar halinde sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya