

Anago Nigiri

Toplam 75 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Zor

~340 kcal

Anago nigiri, hafif tatlı soya glazeli yılan balığı sirkeli k1saneli pirincin üstüne koyan yumuşak dokulu Japon sushisidir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı K1saneli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı Su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

İç harç için

- 320 gr Pişmiş yılan balığı fileto

Sos için

- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Mirin yerine bal

Servis için

- 1 tatlı kaşığı Wasabi
- 60 gr Zencefil turşusu

Yapılışı

1. K1saneli sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu sıcak pirince yedirin.
4. Soya sosu ve bal 3 dakika hafif koyulaşana kadar kaynatın.
5. Yılan balığı filetoyu 1 cm kalınlıkta getirip diagonal dilimler halinde kesin.
6. Ellerinizi sirkeli suyla nemlendirin, pirinci küçük oval parçalar halinde şekillendirin.
7. Pirince wasabi sürün, yılan balığı dilimini yerleştirin ve glazeyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Glazeyi çok koyulaştırmadarsürmek balığı önce dokusunu bastırmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Az wasabi, gari ve sıcak yeşil çayla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya