

Chirashi Kasesi

Toplam 80 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 15/10

Chirashi kasesi, sirkeli sushi pirincinin üstüne sashimi kalitesinde balık yumurta şeritleri, salatalık ve nori serpen renkli Japon kasesidir.

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

- 180 gr Sashimi kalitesinde somon
- 180 gr Sashimi kalitesinde ton balığı
- 2 adet Yumurta
- 1 adet Salatalık
- 2 yaprak Nori

Servis için

- 2 yemek kaşığı Susam
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Wasabi

Yapılışı

1. K1 saneli sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzu pirince karıştırılarak kaselere paylaşın.
4. Yumurtaları ince omlet halinde pişirip şerit kesin.
5. Somon ve ton balığı keskin bıçakla diagonal dilimler halinde kesin.
6. Salatalığı ince doğrayıp noriyi şeritlere kesin.
7. Pirinç kaselerine balık yumurta, salatalık nori ve susam yerleştirip soya sosu ve wasabiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Balıkları ayrı bir kapta servis anında kesmek chirashinin dokusunu taze bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu ve wasabiyi yan1 ndapirinci ezmeden servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Susam

Soya