

# Chuka Wakame Gunkan

Toplam 53 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~260 kcal

Chuka wakame gunkan, noriyle çevrili sirkeli pirinci susamlı deniz yosunu salatasıyla dolduran ferah ve vejetaryen sushi parçasıdır.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Kışanelli 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
- 220 gr Wakame deniz yosunu salatası
- 1 yemek kaşığı Susam

### Servis için

- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 çay kaşığı Wasabi

## Yapılışı

1. Kışanelli pirinci su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirin ve kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu sıcak pişince yedirin.
4. Wakame salatası süzün, susamla karıştırın.
5. Nori yapraklarını uzun şeritler halinde kesin.
6. Pirinci küçük oval toplar yapıp çevresine nori şeridi sarın.
7. Gunkanların üstünü wakame ile doldurup soya sosu ve wasabiyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Wakame salatası süzmek gunkanların gevşeyip açılmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, soya sosu ve salatalık kurşusuyla başlangıç olarak servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam