

Chutoro Nigiri

Toplam 60 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

2 kişilik

Zor

~310 kcal

Chutoro nigiri, orta yağlı ton balığı dilimini parlak sushi pirinciyle dengeler, otorodan hafif ama akamiden daha yumuşaktır.

Malzemeler

Sushi pirinci için

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

Üzeri için

- 180 gr Sashimi-grade ton balığı chutoro

Servis için

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

Yapılı

- Pirinç su berraklaşana kadar birkaç kez yıkayın 20 dakika süzdürün.
- Pirinç ölçülü suyla pişirin ve 10 dakika kapağı kapalı tutun.
- Sirke, şeker ve tuzu karıştırıp pirince tane kırmadayedin.
- Chutoroyu keskin bıçakla çapraz ve tek hamlede ince dilimleyin.
- Pirinçten 12 oval parça hazırlayın fazla sızdırmayın ağzında ağlasın.
- Pirinçlerin üstüne az wasabi sürüp chutoro dilimlerini yerleştirin.
- Soya sosunu balığıncuna değiştirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Chutoroyu lif yönüne dikkat ederek kesmek dilimin pirinç üstünde pürüzsüz durmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına az wasabi, soya sosu ve sade miso çorbası koyun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya