

İka Kyuri Hosomaki

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

3 kişilik

Zor

~290 kcal

İka kyuri hosomaki, sashimi-grade kalamar, salatalıkla birlikte nori ve sirkeli pirinç içinde ince bir sushi rulosuna çevirir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

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

Sarma için

- 3 yaprak Nori

İç harç için

- 180 gr Sashimi-grade kalamar
- 1 adet Salatalık

Servis için

- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılı

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayın, 20 dakika süzdürün.
2. Pirinci pişirin ve 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu sıcak pirince karıştırın.
4. Kalamar keskin bıçakla uzun ince şeritlere, salatalığı çekirdeksiz çubuklara kesin.
5. Nori üstüne pirinci ince yayın.
6. Kalamar ve salatalığı sırtaya koyup bambu mat ile sıkı rulo yapın.
7. Ruloyu 6 parçaya kesip wasabi, soya sosu ve zencefille servis edin.

PÜF NOKTASI

Kalamar çok ince şeritlere kesmek hosomakinin sıkı kapanmasını ve temiz dilimlenmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya