

Ikura Gunkan

Toplam 80 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılış 18/10

Ikura gunkan, sushi pirincini nori kuşağıyla sarımsaklı üstüne parlak somon yumurtası koyan tuzlu, patlayan dokulu klasik bir sushi parçasıdır.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 300 gr Kışanetsu sushi pirinci (Koshihikari veya Nishiki)
- 360 ml Su
- 45 ml Pirinç sirkesi
- 18 gr Toz şeker
- 6 gr Tuz

İç harç için

- 3 adet Kaliteli nori yaprağı
- 160 gr Somon havyarı (ikura)

Servis için

- 1 tatlı kaşığı Wasabi
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 40 gr Gari

Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla 15 dakika pişirin ve 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu karıştırıp pirince yedirin.
4. Nori yaprakları 3 cm genişliğinde şeritlere kesin.
5. Nemli elle küçük pirinç ovaleri yapın.
6. Her pirinç parçasını şeridiyle sarımsaklı somon yumurtasını birkaç pirinç tanesiyle yapıştırın.
7. Üst boşluğa ikura koyun; wasabi, soya sosu ve gariyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Nori şeridini pirinçten az yüksek bir rakıta ikura taneleri taşmadan durur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosunu az kullan1nıkura zaten tuzlu ve yoğun aromalıdır.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya