

Kani Gunkan

Toplam 80 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~330 kcal

Kani gunkan, sirkeli sushi pirincini noriyle sarı püstitüne yengeç eti ve hafif mayonezli harç koyan deniz ürünlü Japon sushi çeşididir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 300 gr K1 saaneli sushi pirinci
- 360 ml Su
- 45 ml Pirinç sirkesi
- 18 gr Toz şeker
- 6 gr Tuz

İç harç için

- 3 adet Kaliteli nori yaprağı
- 220 gr Yengeç eti
- 2 yemek kaşığı Mayonez
- 1 tatlı kaşığı Susam

Servis için

- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 çay kaşığı Wasabi

Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yavaş yavaş kaynatın ve 10 dakika süzdürün.
2. Pirinci ölçülü suyla pişirin ve 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu sıcak pişince yedirip pirinci 111ndiririn.
4. Yengeç etini mayonez ve susamla nazikçe karıştırın.
5. Nori yapraklarını tuzun şeritler halinde kesin.
6. Pirinci oval lokmalara sıcak pişirmesine nori sarı püstitte boşluk bırakın.
7. Boşluğa yengeç harcını koyun, soya sosu ve wasabiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Nori şeritlerini servis anında sıcak pişirmek gunkan için önemlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve salatalık turşusuyla küçük porsiyonlar halinde sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Yumurta

Susam