

Kanikama Maki

Toplam 70 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk 3 kişilik Zor ~275 kcal

Kanikama maki, yengeç aromalı surimiye salatalık ve sirkeli pirinçle nori içinde sade, temiz kesimli bir ruloya taşır.

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

Sarma için

- 3 yaprak Nori

İç harç için

- 180 gr Buğday nişastalı yengeç aromalı kanikama
- 1 adet Salatalık

Servis için

- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılı

- Pirinç su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzdürün.
- Pirinç suyla pişirip kapağı kapalı 10 dakika bekletin.
- Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pirince yedirin.
- Kanikamayı uzunlamasına 1 cm'lik salatalık çekirdeksiz şeritlere kesin.
- Nori üstüne pirinci ince yayıp üst kenar boş bırakın.
- Kanikama ve salatalığı 10 cm'ye dizip sıkı rulo yapın.
- Ruloyu 6 parçaya kesip soya sosu ve wasabiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kanikamayı fazla parçalamadan uzunlamasına 1 cm'lik dilimlerde eşit dolgu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, soya sosu ve ince doğranmış salatalıklarla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Soya