

Kanpyo Maki

Toplam 60 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~225 kcal

Açılış 13/10

Kanpyo maki, tatlı tuzlu pişirilmiş kabak lifi şeritlerini sirkeli sushi pirinci ve noriyle saran klasik vejetaryen rulodur.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı K1saneli sushi pirinci
- 1.7 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 1.5 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 4 adet Kaliteli nori yaprağı
- 35 gr Kuru kanpyo
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Şeker
- 0.8 su bardağı Dashi veya sebze suyu

Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 40 gr Zencefil turşusu

Yapılı

1. K1saneli sushi pirincini su berraklaşana kadar y1kay1n.
2. Pirinci suyla pişirin ve kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu karıştırıp pirince yedirin, pirinci oda sıcaklığında soğutun.
4. Kuru kanpyoyu y1kay1n 10 dakika suda bekletin.
5. Kanpyoyu dashi veya sebze suyu, soya sosu ve şekerle 15 dakika yumuşayana kadar pişirin.
6. Nori yaprağına pirinci ince yayın ortasına kanpyo şeritlerini dizip sıkı rulo yapın.
7. Keskin bıçakla 6 parçaya kesin, wasabi ve zencefil turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kanpyoyu pişirme suyunda tamamen soğutmak şeritlerin rulo içinde yumuşak ve parlak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Soya