

# Kazunoko Nigiri

Toplam 140 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 20 dk 2 kişilik Zor ~300 kcal

Kazunoko nigiri, tuzlu ringa balığı yumurtası pirinç üstünde çiğ dokulu ve belirgin deniz aromalı bir lokmaya dönüştürür.

## 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

### Üzeri için

- 180 gr Tuzlu ringa balığı havyar Kazunoko

### Servis için

- 0.5 çay kaşığı Wasabi
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 30 gr Zencefil turşusu

## Yapılı

- Kazunokoyu soğuk suda 1 saat bekletip fazla tuzunu alın.
- Pirinç su berraklaşana kadar yıkayın 10 dakika süzdürün.
- Pirinç suyla pişirin ve kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
- Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu sıcak pirince karıştırın.
- Kazunokoyu kurulaştırın ve keskin bıçakla çapraz parçalara kesin.
- Pirinçten oval lokmalar hazırlayın az wasabi sürün.
- Kazunoko parçalarını pirince yerleştirip az soya sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kazunokoyu soğuk suda bekletmek fazla tuzu almayı ve çiğ dokulu dokuyu belirginleştirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosunu çok az kullanın zencefil turşusu yeterlidir.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya