

Negitoro Maki

Toplam 100 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~330 kcal

Açılış 18/10

Negitoro maki, ince kıyılmış ton balığı, taze soğanla karıştırılmış sirkeli pirinç ve nori içinde yumuşak dokulu bir sushi rulosuna dönüşür.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı Japon kısaaneli pirinç
- 2 su bardağı su
- 0.3 su bardağı Pirinç sirkesi
- 3 yemek kaşığı Toz şeker
- 1.5 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 260 gr Sashimi kalitesinde ton balığı
- 4 dal Taze soğan
- 4 adet Nori yaprağı

Servis için

- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Wasabi

Yapılışı

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzdürün.
2. Pirinci suyla pişirin, kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu 15 dakika oturtun.
4. Soğuk pirinci sirkeli karışımıyla harmanlayıp nemli bez altında bekletin.
5. Ton balığı keskin bıçakla 1 cm ince doğranmış taze soğanla karıştırın.
6. Noriye pirinç yayıp negitoro harcını zılgı halinde koyup rulo yapın.
7. Ruloyu nemli bıçakla 6 parçaya kesip soya sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Ton balığı bıçakla 1 cm makobot kullanmaya göre daha temiz ve ipeksi doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, soya sosu ve sade miso çorbasıyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya