

Otoro Nigiri

Toplam 75 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

2 kişilik

Zor

~330 kcal

Otoro nigiri, yağlı ton balığı karıncilimini sirkeli kışaneli pirinç üstüne yerleştiren yumuşak dokulu Japon lokmasıdır.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari kışaneli pirinç
- 1.5 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

Üzeri için

- 180 gr Sashimi-grade ton balığı otoro

Servis için

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

Yapılı

- Pirinç su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzgeçte bekletin.
- Pirinç suyla pişirip kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
- Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip sıcağı pirince kesme hareketleriyle yedin.
- Otoro parçalarını çok soğukken keskin bıçakla çapraz ince dilimleyin.
- Ellerinizi hafif sılatıp pirinçten oval lokmalar şekillendirin.
- Her pirince az wasabi sürüp otoro dilimini üstüne yatırın.
- Nigiriyi bekletmeden soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Otoro dilimlerini buzdolabından sonra anda çikarmak yağlı blokunun elde dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla tek lokmaları servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya