

Tako Nigiri

Toplam 85 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~290 kcal

Tako nigiri, sirkeli k1saaneli pirincin üstüne ince kesilmiş haşlanmış ahtapot yerleştirir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı K1saaneli sushi pirinci
- 1.8 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 300 gr Haşlanmış ahtapot kolu
- 1 tatlı kaşığı Wasabi
- 1 yaprak Nori şeridi

Servis için

- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Susam
- 40 gr Zencefil turşusu

Yapılış

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla 18 dakika pişirip 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip pirince karıştırın.
4. Haşlanmış ahtapotu keskin bıçakla ince çapraz dilimler halinde kesin.
5. Her dilimin yüzeyine soğuk çizikler atın.
6. Ellerinizi sirkeli suyla 1 slat pirinçten oval parçalar şekillendirin.
7. Pirince az wasabi sürüp üstüne ahtapot dilimi yerleştirin.
8. Soya sosu, susam ve zencefil turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Ahtapotu çok kalıncı kesmemek nigirinin tek lokmada dengeli yenmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Susam