

Unagi Nigiri

Toplam 75 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~390 kcal

Açılış 18/10

Unagi nigiri, sirkeli sushi pirincinin üstüne parlak soslu ızgara balık yerleştiren tatlı tuzlu dengeli bir Japon klasiğidir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 300 gr Kışanetsu sushi pirinci (Koshihikari veya Nishiki)
- 360 ml Su
- 45 ml Pirinç sirkesi
- 18 gr Toz şeker
- 6 gr Tuz

İç harç için

- 260 gr Pişmiş yılan balığı fileto
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1.5 yemek kaşığı Esmer şeker
- 1 yemek kaşığı Pirinç sirkesi

Servis için

- 1 tatlı kaşığı Wasabi
- 40 gr Gari

Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pirince yedirip 11t1n.
4. Soya sosu, esmer şeker ve pirinç sirkesini 4 dakika kaynatıp parlak sos yapın.
5. Unagi fileto ları keskin bıçakla çapraz hareketle nigiri boyunda kesin.
6. Unagi yi sosla fırçalayın 2 dakika ısıtın.
7. Nemli elle pirinç ovaleri yapın wasabi sürüp unagi yi üstüne yerleştirin.

PÜF NOKTASI

Unagi yi fazla kurutmadan ısıtma sosu son dakikada fırçalayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Yan1nælatal1kürşusu, gari ve hafif soya sosu koyun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya