

Uni Gunkan

Toplam 80 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 2 kişilik Zor ~320 kcal

Uni gunkan, noriyle çevrili sirkeli pirinç yatağına taze deniz kestanesi koyarak kremi ve iyotlu bir sushi lokmasıdır.

Malzemeler

Sushi pirinci için

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

Üzeri için

- 120 gr Taze uni deniz ürünü

Sarma için

- 2 yaprak Nori

Servis için

- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 30 gr Zencefil turşusu

Yapılışı

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzdürün.
2. Pirinci suyla pişirip 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu sıcağıpirince yedirin.
4. Noriyi 3 santim genişliğinde şeritlere kesin.
5. Pirinçten oval tabanlar hazırlayıp her birini nori şeridiyle çevreleyin.
6. Nori birleşimini bir pirinç tanesiyle sabitleyin ve üstte boşluk bırakın.
7. Uniyi ezmeden yerleştirip zencefil turşusu ve az soya sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Uniyi kaşıkla ezmeden almak gunkan üstünde pürüzsüz ve parlak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi kullanmadan, az soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya