

Somon ve pirinçli Chirashi sushi

toplam süre **80 dak.** 50 dak. hazırlık süresi 30 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.393 kJ / 333 kcal

Yağ: **12,9 gr** Protein: **18,2 gr**
Karbonhidrat: **49,5 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

300 gr	pirinç
90 ml	Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (125ml)
100 gr	derisiz somon fileto (sashimi kalitesi)
75 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
75 ml	Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu
0,25	avokado
4	shiitake mantarı
0,25	havuç
	Tuz
2 tatlı kaşığı	şeker
1 tatlı kaşığı	beyaz susam
10	tatlı bezelye
80 gr	pişirmeye hazır karides
3	yumurta
1 yemek kaşığı	ayçiçeği yağı
60 gr	somon yumurtası (ikura)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

300 gr pirinç - **90 ml** Kikkoman Sushi Pirinç
Lezzetlendiricisi (125ml) - **100 gr** derisiz somon
fileto (sashimi kalitesi) - **2 yemek kaşığı** Kikkoman
Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **2 yemek kaşığı**
Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu - **0,25**
avokado
Pirinci 3-4 kez yıkayın, süzün, yaklaşık 20 dakika
420 ml suda bekletin ve pişirin. Kikkoman
Seasoning for Sushi Rice ile tatlandırın. Somonu
küçük parçalara kesin ve Kikkoman Soy Sauce ve
Kikkoman Mirin-Style Sweet Seasoning ile 15
dakika marine edin. Avokadoyu küp küp doğrayın.

Adım 2

4 shiitake mantarı - **0,25** havuç - **2 yemek kaşığı**
Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **2**
yemek kaşığı Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme
Sosu - Tuz - **1 tatlı kaşığı** şeker - **1 tatlı kaşığı**
beyaz susam
Shiitake mantarlarını ince ince dilimleyin. Havucu
çeyrek dilimlere kesin, yaklaşık 3 dakika tuzlu
kaynar suda haşlayın. Ardından soğuk suda yıkayın
ve süzgeçte süzün. Havuç ve mantarları Kikkoman
Soy Sauce, Kikkoman Mirin-Style Sweet Seasoning,
150 ml su ve şekerle bir tencereye koyun. Kaynatın
ve yaklaşık 5 dakika kısık ateşte pişirin. Süzgeçte
süzün ve mutfak kağıdıyla kurulayın. 1. adımda
hazırlanan sushi pirincine beyaz susamı ekleyin ve
iyice karıştırın.

Adım 3

3 yumurta - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Mirin Tarzı
Tatlı Pişirme Sosu - **1 tatlı kaşığı** şeker
Yumurtaları, Kikkoman Mirin-Style Sweet

Seasoning ve şekeri çırparak karıştırın.

Adım 4

1 yemek kaşığı ayıek yağı

Karışımđan dört ince omlet yapın, soğumaya bırakın, sonra ince şeritler halinde kesin.

Adım 5

10 tatlı bezelye - Tuz - **80 gr** pişirmeye hazır

karides - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Tatlı bezelyeleri 30 ila 60 saniye tuzlu kaynar suda haşlayın. Ardından hızlıca soğuk suda yıkayın ve mutfak kâğıdında kurulayın. Karidesleri tuzlu kaynar su ve Kikkoman Soy Sauce karışımında haşlayın, ardından soğuk suda yıkayın.

Adım 6

60 gr somon yumurtası (ikura)

Malzemeler ve sushi pirinci hazır olduğunda, pirinci dört tabağa eşit olarak bln ve tüm yüzeyi dikkatlice yumurta şeritleriyle kaplayın. zerine sebzeleri, karidesleri ve ikura'yı düzgünce yerleştirerek süsleyin. Ardından servis yapın.