SEN SOY®

Nori, kolay sindirebilir mineralleri içeren, bi çeşit yenilebilir alg (deniz yosunu) çeşididir.
Bu deniz yosunu, protein ve iyot açısından iyi bir kaynak olup yüksek miktarda omega-3 yağ aside içerir.
Antioksidan ve mineraller açısından zengindir.

Sensoy Nori Gold, sarılma sırasında kırılmayan kalın yaprak yapısı sayesinde sushilerinizde zarif sarım şeklini korur.
Nori Gold'un kalitesi, hoş hafif iyot lezzetinden ve yine çok hafif alg kokusundan ayırt edilebilir.

Sensoy markası, Japon mutfağına yönelik ürünler üretmektedir. Nori menşei Güney Kore'dir.

Sushi Nori (Gold) Yosun
(50 Yaprak) 125 g x 10 adet

1- Bambu matını düz bir zemin üstüne serin.
Noriyi parlak tarafı aşağı bakacak şekilde
hasırın üzerine yerleştirin.

2- Elinizi hafif soğuk bir su ile ıslatın, bir avuç
dolusu pişmiş pirinci alın, nori yaprağına eşit şekilde
yayın. İşaret parmağınızla, pirinçleri uygun miktarda
wasabi ile merkezden dışa doğru hareket ettirerek dağıtın.

3- Wasabi katmanının üzerine seçtiğiniz iç harcı koyun.

4- Bambu hasırın bir ucunu kaldırın ve hasırı iki elin parmaklarıyla
tutun, Matı yuvarlayarak ruloyu oluşturmaya başlayın, eşit basınç
uygulayın. Ruloyu şekillendirmeye devam edin, pirinci sıkmak için
basıncı yavaş yavaş artırın. Tüm rulo boyunca pirinç tabakası yoğun
ve eşit olmalıdır.

5- Ruloyu hasırdan çıkarın, bir kesme tahtası üzerine koyun
ve keskin bir bıçakla ortadan ikiye, ardından her bir yarıyı
3'er parçaya bölerek rulodan 6 parça elde edin.

6- Suşiyi Chefline asia wasabi, Chefline asia zencefil turşusu
ve Chefline asia soya sosuyla servis edebilirsiniz.

KOZA GIDA
kozagida.com.tr