

Spicy onigiri med tunfisk og kimchisaus

total tid **60 min.** 35 min. tilberedningstid 25 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.681 kJ / 641 kcal

Fett: **39 g** Protein: **24 g**
Karbohydrater: **47 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

| | |
|----------------|--|
| 200 g | sushiris |
| 0,75 dl | riseddik |
| 1 ss | sukker |
| 1 ts | salt |
| 1 ss | vann |
| 200 g | fersk tunfisk |
| 3 ss | <u>Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi</u> |
| 1 ss | <u>Kikkoman ristet Sesamolje</u> |
| 1 ss | mirin risvin |
| 15 g | gressløk |
| 1 ss | majones |
| 0,5 ss | <u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u> |
| 2 | noriark |
| 1 ss | ristede sesamfrø |
| 0,5 dl | stekeolje |

TILBEREDNING

Steg 1

200 g sushiris - **0,75 dl** riseddik - **1 ss** sukker - **1 ts** salt - **1 ss** vann

Skyll sushirisen i kaldt vann minst fem ganger. Kok risen i vann med mengdeforholdet 1:1,5. Rør riseddik, sukker, salt og vann grundig sammen i en bolle. Ha marinaden oppi den varme risen og bland den godt inn.

Steg 2

200 g fersk tunfisk - **3 ss** Kikkoman Krydret
Chilisaus til Kimchi - **1 ss** Kikkoman ristet
Sesamolje - **1 ss** mirin risvin

Skjær tunfisken i terninger. Tiltett Kikkoman Kimchi Chilisaus, mirin og Kikkoman Sesamolje og bland godt. Stek kort i en godt oppvarmet panne. La stå til avkjøling etter steking.

Steg 3

15 g gressløk - **1 ss** majones - **0,5 ss** Kikkoman
Naturlig Brygget Soyasaus

Ha majones, hakket gressløk og Kikkoman Soyasaus oppi tunfisken og bland godt.

Steg 4

Ta en håndfull ris, form den til en trekant og legg den på plastfolie. Legg tunfiskfyllet i midten. Legg på mer ris og form en trekant. Pakk onigirien inn i plastfolien og press den forsiktig ned, slik at den beholder formen. Fjern deretter plastfolien.

Steg 5

2 noriark - **1 ss** ristede sesamfrø - **0,5 dl** stekeolje
Pakk trekanten inn i et flak nori og dryss over

sesamfrø.