

Nikumaki onigiri med sprøstekt bacon

total tid **17 min.** 10 min. tilberedningstid 7 min. koketid

INGREDIENSER

2 porsjoner

300 g	kokt sushiris (se tips)
0,75 dl	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak</u>
12	skiver bacon (med fettmarmorering)
2 ss	vegetabilsk olje
1	noriark
100 g	grønn salat (f.eks. romano eller vanlig hodesalat)
0,5	lime

TILBEREDNING

Steg 1

300 g kokt sushiris (se tips eller følg anvisningene på pakken) - **2 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak - **12** skiver bacon (med fettmarmorering)

Bruk fuktige hender og form sushirisen til 6 tykke pølser. Pensle dem lett med Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus Honning og surr 2 baconskiver rundt hver pølse.

Steg 2

2 ss vegetabilsk olje

Stek nikumaki onigiri i vegetabilsk olje i ca. 5 minutter til de er gyllenbrune og sprø på alle sider.

Steg 3

3 ss Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak

Legg onigirien på en tallerken. Kok opp Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus Honning i pannen og vend onigirien i sausen.

Steg 4

0,5 noriark - **100 g** grønn salat (f.eks. romano eller vanlig hodesalat) - **0,5** lime

Klipp noriarket i fire med saks, og deretter i fine strimler. Legg hver nikumaki onigiri på et håndstort salatblad, drypp over noen dråper limesaft og dryss over noristrimlene.