KIKKOMAN

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	Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
1 ss	Kikkoman ristet Sesamolje
1 ss	mirin risvin
15 g	gressløk
1 ss	majones
0,5 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
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. Tilsett 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.