

Yaki Onigiri

total tid **15 min.** 5 min. tilberedningstid **10 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
796 kJ / 119 kcal

Fett: **4,8 g** Protein: **4,9 g**
Karbohydrater: **31,1 g**

INGREDIENSE

R

4 porsjoner

400 g kokt ris
2 ss Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus
1 ss ristet sesamfrø
0,5 ss vegetabilsk olje
Noen dråper sesamolje

Ingredienser til sausen:

1 ss Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus
1 eggeplomme
1 klype sukker

TILBEREDNING

Steg 1

Ha ris, soyasaus og sesamfrø i en bolle og bland godt.

Steg 2

Pakk den krydrede risen inn i plastfolie og form det i trekanter (4 stykk).

Steg 3

Varm vegetabilsk olje og sesamolje opp i en belagt panne og stek den formede risen ved middels varme på begge sider.

Steg 4

Bland soyasaus, eggeplomme og sukker i en liten bolle. Pensle de stekte risstykkene med sausen på en side og brunstek til de er sprø. Snu risstykkene, pensle med resten av sausen og brunstek likeledes til de er sprø.

Steg 5

Anrett risstykkene på tallerkener og server med pickles etter ønske.