KIKKOMAN

Nikumaki onigiri z chrupiącym boczkiem

Czas ogółem **17 min** **10 min** Czas przygotowania **7 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

300 g	ugotowanego ryżu do sushi (zobacz: wskazówka)
75 ml	Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman
12	plastrów wędzonego boczku
2 łyżki	oleju roślinnego
1	arkusz nori
100 g	zielonej sałaty (np. sałaty rzymskiej lub masłowej)
0,5	limonki

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

300 g ugotowanego ryżu do sushi (sprawdź naszą wskazówkę lub postępuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu) - **2 łyżki** Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman - **12** plastrów wędzonego boczku
Wilgotnymi dłońmi uformuj ryż do sushi w 6 grubych rolek. Cienko posmaruj każdą rolkę Sosem Teriyaki z miodem Kikkoman i owiń 2 paskami boczku.

Krok 2

2 łyżki oleju roślinnego
Smaż onigiri nikumaki na oleju przez około 5 minut, aż stanie się złocistobrązowe i chrupiące ze wszystkich stron.

Krok 3

3 łyżki Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman
Ułóż onigiri na talerzu. Na patelni zagotuj Sos Teriyaki z miodem Kikkoman i obtocz w nim onigiri.

Krok 4

0,5 arkusza nori - **100 g** zielonej sałaty (np. sałaty rzymskiej lub masłowej) - **0,5** limonki
Używając nożyczek, potnij arkusz nori na ćwiartki, a następnie na cienkie paski. Połóż każdą rolkę nikumaki onigiri na kawałku sałaty wielkości dłoni, skrop kilkoma kroplami soku z limonki i posyp paskami nori.