

Pittige tonijnonigiri met kimchisaus

totale tijd **60 min.** 35 min. voorbereidingstijd 25 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

2.681 kJ / 641 kcal

Vetten: **39 g** Eiwitten: **24 g**

Koolhydraten: **47 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

200 g	sushirijst
75 ml	rijstazijn
1 el	suiker
1 tl	zout
1 el	water
200 g	verse tonijn
3 el	<u>Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi</u>
1 el	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
1 el	mirin
15 g	bieslook
1 el	mayonaise
0,5 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
2	norivellen
1 el	geroosterde sesamzaadjes
50 ml	olie om te frituren

VOORBEREIDING

Stap 1

200 g sushirijst - **75 ml** rijstazijn - **1 el** suiker - **1 tl** zout - **1 el** water

Spoel de sushirijst minimaal vijf keer af in koud water. Kook de rijst met water in een verhouding van 1:1,5. Meng de rijstazijn, suiker, zout en water goed door elkaar in een kom. Voeg de marinade toe aan de warme rijst en meng door elkaar.

Stap 2

200 g verse tonijn - **3 el** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi - **1 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **1 el** mirin

Snijd de tonijn in blokjes. Voeg de Kikkoman Kimchi Chilisaus, mirin en Kikkoman Sesamolie toe en meng goed. Bak kort in een goed verhitte pan. Laat na het bakken afkoelen.

Stap 3

15 g bieslook - **1 el** mayonaise - **0,5 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Voeg de mayonaise, fijngehakte bieslook en Kikkoman Sojasaus toe aan de tonijn en meng alles.

Stap 4

Neem een handvol rijst en vorm hiervan een driehoek. Leg op een vel vershoudfolie. Leg de tonijnvulling in het midden van de rijst. Voeg meer rijst toe en maak een driehoekvorm. Wikkel de onigiri in de folie en druk lichtjes aan zodat het zijn vorm behoudt. Verwijder de folie.

Stap 5

2 norivellen - **1 el** geroosterde sesamzaadjes - **50 ml** olie om te frituren
Wikkel de driehoek in een stuk norivel en besprenkel met sesamzaadjes.