KIKKOMAN

Nigiri

totale tijd **30 min.** **30 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
1.228 kJ / 293 kcal

INGREDIËNTEN

4 porties

210 g	gekookte sushi-rijst
90 g	magere tonijn, in 6 gelijke stukken gesneden
90 g	vette tonijn, in 6 gelijke stukken gesneden
	wasabi

Om te dippen:

Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

VOORBEREIDING

Stap 1

Gebruik uw rechterhand (of uw linkerhand als u linkshandig bent), neem 16 tot 18 g sushi-rijst en vorm daarmee met uw vingers en handpalm een rolletje. Stop een stukje vis tussen duim en wijsvinger en verdeel een beetje wasabi over het midden. Druk daarna de rijst op het stukje vis, draai het om en druk de vis stevig op de rijst. Doe dit net zolang tot de vis en de rijst een stevige eenheid vormen.