KIKKOMAN

Nikumaki onigiri met knapperig spek

totale tijd **17 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **7 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

300 g	gekookte sushirijst (zie tip)
75 ml	Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook
12	plakjes doorregen spek
2 el	plantaardige olie
1	norivel
100 g	groene sla (bijv. romaine of botersla)
0,5	limoen

VOORBEREIDING

Stap 1

300 g gekookte sushirijst (zie tip of volg de aanwijzingen op de verpakking) - **2 el** Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook - **12** plakjes doorregen spek

Vorm met vochtige handen 6 dikke rolletjes van de sushirijst. Bestrijk ze lichtjes met de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus met Honing en wikkel elk rolletje in 2 plakjes spek.

Stap 2

2 el plantaardige olie

Bak de nikumaki onigiri ongeveer 5 minuten in de plantaardige olie tot ze aan alle kanten goudbruin en knapperig zijn.

Stap 3

3 el Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook

Leg de onigiri op een bord. Breng de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus Met Honing aan de kook in de pan en draai de onigiri om in de saus.

Stap 4

0,5 norivel - **100 g** groene salade (bijv. romaine of botersla) - **0,5** limoen

Knip het norivel met een schaar in vieren en snijd het vervolgens in fijne reepjes. Leg elke nikumaki onigiri op een stukje sla ter grootte van een hand, besprenkel met een paar druppels limoensap en bestrooi met de norireepjes.