KIKKOMAN

Vegan onigirazu

totale tijd **60 min.** **25 min.** voorbereidingstijd **25 min.** kooktijd **10 min.** marineertijd

Voedingswaarde (per portie):
2.619 kJ / 625 kcal

Vetten: **26 g** Eiwitten: **16 g**
Koolhydraten: **81 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

150 g	rijst
210 ml	water
3 el	Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst (125ml)
1 bos(je)	spinazie
3 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
2,5 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
2 tl	witte sesamzaadjes
0,5	wortel
1	Chinese kool
2 tl	zout
2 tl	gochujangpasta
1 tl	Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden
2 sneetjes	vegan kaas (bijvoorbeeld vegan kaas gemaakt van kokosmelk)
2	norivellen
2 tl	mosterd
2 tl	sojayoghurt

VOORBEREIDING

Stap 1

150 g rijst - **210 ml** water - **3 el** Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst (125ml) - **1 bos(je)** spinazie - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **1 tl** witte sesamzaadjes

Was de rijst 3 4 keer en giet af. Doe de rijst in een sauspan met het water en laat 20 minuten weken voor het koken. Kook de rijst en meng wanneer hij nog warm is met Kikkoman Smaakmaker voor Sushirijst om sushirijst te maken.

Doe de spinazie, met het steeltje eerst, in een sauspan met kokend water en kook circa 10 seconden. Koel dan af in koud water, knijp goed uit en snijd in vieren. Meng de Kikkoman Sojasaus, Kikkoman Sesamolie en de witte sesamzaadjes.

Stap 2

0,5 wortel - **1 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie **1 tl** witte sesamzaadjes - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Snijd de wortel in dunne reepjes. Verhit Kikkoman Sesamolie in een pan en bak de wortelreepjes op laag vuur tot ze zacht zijn. Voeg Kikkoman Sojasaus en witte sesamzaadjes toe.

Stap 3

1 Chinese kool - **2 tl** zout - **2 tl** gochujangpasta - **0,5 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie **1 tl** Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden

Snijd de Chinese kool in stukjes, doe ze in een kom en wrijf in met zout. Spoel na 10 minuten goed af met water en knijp goed uit. Meng met de gochujangpasta, Kikkoman Sesamolie en Kikkoman

Mirin Fu Zoete Kookwijn.

Stap 4

2 sneetjes vegan kaas (bijvoorbeeld vegan kaas gemaakt van kokosmelk) - **2** norivellen
Leg een vel vershoudfolie op je keukenblad. Leg een norivel hierop en snijd dit doormidden. Het norivel is als een vierkant met vier vlakken. Leg ¼ van de sushirijst aan de rechterhelft op het bovenste en het onderste vlak. Leg de kaas op de bovenste linkerhelft en voeg de helft van de ingrediënten van stap 2 toe. Doe de helft van het spinaziemengsel van stap 1 op de sushirijst op de rechterbovenkant. Leg de helft van het mengsel van stap 3 op de sushirijst op de rechteronderkant. Vouw het norivel 3 keer, waarbij je aan de linkeronderkant begint, en wikkel het daarna in vershoudfolie. Herhaal het proces om een tweede onigirazu te maken.

Stap 5

1 el Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **2 tl** mosterd - **2 tl** sojayoghurt
Snijd de onigirazu doormidden terwijl die nog in vershoudfolie is gewikkeld. Meng de ingrediënten voor de dipsaus en serveer.