

Yaki onigiri

totale tijd **15 min.** 5 min. voorbereidingstijd **10 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
796 kJ / 119 kcal

Vetten: **4,8 g** Eiwitten: **4,9 g**
Koolhydraten: **31,1 g**

INGREDIËNTE

N

4 porties

400 g gekookte rijst
2 eetlepels Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
1 eetlepel geroosterde sesam
0,5 eetlepel plantaardige olie
Een paar druppels
sesamolie

Voor de saus:

1 eetlepel Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
1 eigeel
1 snufje suiker

VOORBEREIDING

Stap 1

Doe de rijst, sojasaus en sesam in een schaal en meng ze door elkaar.

Stap 2

Doe de gekruide rijst in vershoudfolie en maak driehoeken (4 stuks).

Stap 3

Verwarm de plantaardige olie en sesamolie in een pan met antiaanbaklaag en braad de gevormde rijst op middelhoog vuur aan beide kanten.

Stap 4

Meng voor de saus sojasaus, eigeel en suiker in een kleine schaal. Bestrooi de gebraden rijststukken aan één kant met de saus en laat knapperig braden. Draai de rijststukken, bestrooi ze met de resterende saus en laat ze eveneens knapperig braden.

Stap 5

Doe de rijststukken op een bord en besprenkel ze naar keuze met pickels.