

Pikantní tuňákové onigiri s kimchi omáčkou

Celkový čas vaření **60 min.** 35 min. Doba přípravy **25 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.681 kJ / 641 kcal

Tuky: **39 g** Bílkoviny: **24 g**
Sacharidy: **47 g**

INGREDIENCE

2 Porce

200 g sushi rýže
75 ml rýžového octa
1 polévková lžíce cukru
1 čajová lžička soli
1 polévková lžíce vody
200 g čerstvého tuňáka
3 polévkové lžíce Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka
1 polévková lžíce Kikkoman Pražený sezamový olej
1 polévková lžíce mirin vína
15 g pažitky
1 polévková lžíce majonézy
0,5 polévková lžíce Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
2 nori
1 polévková lžíce pražených sezamových semínek
50 ml oleje na smažení

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

200 g sushi rýže - **75 ml** rýžového octa - **1 polévková lžíce** cukru - **1 čajová lžička** soli - **1 polévková lžíce** vody

Rýži na sushi alespoň pětkrát propláchněte ve studené vodě. Rýži vařte ve vodě v poměru 1:1,5. V misce důkladně promíchejte rýžový ocet, cukr, sůl a vodu. Do teplé rýže přidejte marinádu a promíchejte.

Krok 2

200 g čerstvého tuňáka - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka - **1 polévková lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej - **1 polévková lžíce** mirin vína

Tuňáka nakrájejte na kostičky. Přidejte Kikkoman Kimchi Chili, mirin a Kikkoman Sezamový olej a dobře promíchejte. Krátce orestujte na dobře rozehráté pánvi. Po usmažení nechte vychladnout.

Krok 3

15 g pažitky - **1 polévková lžíce** majonézy - **0,5 polévková lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
Smíchejte tuňáka s majonézou, nasekanou pažitkou a Kikkoman Sójovou omáčkou a promíchejte.

Krok 4

Veźměte hrst rýže a vytvarujte ji do trojúhelníku, poté ji položte na potravinářskou fólii. Do středu přidejte tuňákovou náplň, přikryjte další vrstvou rýže a zformujte pevný trojúhelník.

Onigiri pevně zabalte do potravinářské fólie a

lehce přitlačte, aby si udrželo svůj tvar. A na závěr odstraňte potravinářskou fólii.

Krok 5

2 nori - **1 polévková lžíce** pražených sezamových semínek - **50 ml** oleje na smažení

Trojúhelník zabalte do kousku nori a posypte sezamovými semínky.