

Jahodovo smetanové onigirazu

Celkový čas vaření **80 min.** 40 min. Doba vaření **10 min.** Doba přípravy **30 min.** Doba chlazení

Nutriční hodnoty (na porci):
2.784 kJ / 665 kcal

Tuky: **32,5 g** Bílkoviny: **12,6 g**
Sacharidy: **79,2 g**

INGREDIENCE

2 Porce

Rýže:

120 g sushi rýže
30 g moučkového cukru
20 ml rýžového octa
20 ml Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo

Krém:

80 g jahod
120 g mascarpone
30 g pistácií
1 čajová černého sezamu
lžička

2 plátky nori

Ozdoba:
Několik jahod

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

120 g sushi rýže - **30 g** moučkového cukru - **20 ml** rýžového octa - **20 ml** Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
Uvařte rýži podle návodu na obalu. Ochutťte zbývajícími surovinami a důkladně promíchejte. Odložte na 30 minut vychladnout.

Krok 2

80 g jahod - **120 g** mascarpone - **30 g** pistácií - **1 čajová lžička** černého sezamu
Jahody nasekejte nadrobno a smíchejte je s mascarpone, nasekanými pistáciemi a černým sezamem.

Krok 3

2 plátky nori - několik jahod
Rýži z kroku 1 rozprostřete na plátek nori, navrch dejte jahodový krém z kroku 2. Přikryjte druhým plátkem nori s rýží. Hotový „sendvič“ rozřízněte na 4 kusy (2 na osobu). Podávejte ozdobené jahodami.