KIKKOMAN

Nikumaki onigiri s křupavou slaninou

Celkový čas vaření **17 min.** **10 min.** Doba přípravy **7 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

2 Porce

300 g	uvařené sushi rýže (viz tip)
75 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí
12	plátků slaniny (anglické slaniny)
2 polévkové lžíce	rostlinného oleje
1	plátek nori řasy
100 g	zeleného salátu (např. římský nebo hlávkový)
0,5	limetky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

300 g uvařené sushi rýže (viz tip nebo podle návodu na obalu) - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí - **12** plátků slaniny

Navlhčenýma rukama vytvarujte z rýže 6 silnějších válečků. Lehce je potřete Kikkoman Teriyaki BBQ omáčkou s medem a každý váleček zabalte do 2 plátků slaniny.

Krok 2

2 polévkové lžíce rostlinného oleje

Smažte nikumaki onigiri v rostlinném oleji asi 5 minut, dokud nejsou ze všech stran dozlatova a křupavé.

Krok 3

3 polévkové lžíce Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí

Položte onigiri na talíř. V pánvi přiveďte k varu Kikkoman Teriyaki BBQ omáčku s medem a onigiri do ní vložte obalte omáčkou ze všech stran.

Krok 4

0,5 plátku nori řasy - **100 g** zeleného salátu (např. římský nebo hlávkový) - **0,5** limetky

Plátek nori rozstřihněte nůžkami na čtvrtiny a poté nakrájejte na jemné proužky. Každé nikumaki onigiri položte na kousek salátového listu velikosti dlaně, pokapejte několika kapkami limetkové šťávy a posypte proužky nori.