KIKKOMAN

Mausteinen tonnikala-onigiri

kokonaisaika **60 min** **35 min** esivalmistelut **25 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.681 kJ / 641 kcal

Rasva: **39 g** Proteiini: **24 g**
Hiilihydraatit: **47 g**

AINEKSET

2 annosta

200 g	sushiriisiä
75 ml	riisiviinietikkaa
1 rkl	sokeria
1 tl	suolaa
1 rkl	vettä
200 g	tuoretta tonnikalaa
3 rkl	Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
1 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
1 rkl	mirin-viiniä
15 g	ruohosipulia
1 rkl	majoneesia
0,5 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2	norilevyä
1 rkl	paahdettuja seesaminsiemeniä
50 ml	öljyä paistamiseen

VALMISTUS

Vaihe 1

200 g sushiriisiä - **75 ml** riisiviinietikkaa - **1 rkl** sokeria - **1 tl** suolaa - **1 rkl** vettä
Huuhtele sushiriisi kylmässä vedessä ainakin viisi kertaa. Keitä riisi vedessä (1 osa riisiä ja 1,5 osaa vettä). Sekoita riisiviinietikka, sokeri, suola ja vesi hyvin kulhossa. Lisää seos lämpimän riisin joukkoon ja sekoita.

Vaihe 2

200 g tuoretta tonnikalaa - **3 rkl** Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille - **1 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **1 rkl** mirin-viiniä
Leikkaa tonnikala kuutioiksi. Lisää kalan joukkoon Kikkomanin kimchi-chilikastike, mirin sekä Kikkomanin seesamiöljy ja sekoita hyvin. Paista tonnikala nopeasti kuumalla pannulla. Jätä jäähtymään.

Vaihe 3

15 g ruohosipulia - **1 rkl** majoneesia - **0,5 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Lisää majoneesi, silputtu ruohosipuli ja Kikkomanin soijakastike tonnikalan joukkoon ja sekoita.

Vaihe 4

Muotoile kourallisesta riisiä kolmio ja aseta se tuorekelmun päälle. Laita tonnikalatäyte kolmion keskelle. Lisää riisiä päälle, kääri onigiri kelmuun ja paina kevyesti, jotta se säilyttää kolmion muodon.

Vaihe 5

2 norilevyä - **1 rkl** paahdettuja seesaminsiemeniä - **50 ml** öljyä paistamiseen

Poista kelmu ja kääri kolmio norilevyn palaan.
Koristele seesaminsiemenillä.