KIKKOMAN

Nigiri

kokonaisaika **30 min** **30 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
1.228 kJ / 293 kcal

AINEKSET

4 annosta

210 g	keitettyä ja maustettua sushiriisiä
90 g	vähärasvaista tonnikalaa, 6 palaa
90 g	rasvaista tonnikalaa, 6 palaa
	Wasabia
Tarjoiluun:	
	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

VALMISTUS

Vaihe 1

Keitä riisi ohjeiden mukaan. Mausta riisiviinietikalla, valuta ja jäähdytä. Kostuta toisen käden kämmen kevyesti riisiviinietikalla ja pyöritä sushiriisistä noin 16–18 gramman painoinen, soikean muotoinen pallo. Leikkaa kala terävällä veitsellä noin 0,5 cm paksuisiksi vinoiksi viipaleiksi. Levitä kalapalojen päälle ohuesti wasabi-tahnaa. Paina riisipallo ja kalanpala yhteen ja muotoile valmis annos varovasti sormillasi.