KIKKOMAN

Nikumaki onigiri rapealla pekonilla

kokonaisaika **17 min** **10 min** esivalmistelut **7 min** valmistus

AINEKSET

2 annosta

300 g	keitettyä sushi-riisiä (ks. vinkki)
75 ml	Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike
12	siivua pekonia
2 rkl	kasviöljyä
1	nori-merileväarkki
100 g	salaattia (esim. romaine- tai keräsalaatti)
0,5	limetti

VALMISTUS

Vaihe 1

300 g keitettyä sushi-riisiä (ks. vinkki tai noudata paketin ohjeita) - **2 rkl** Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike - **12** siivua pekonia
Muotoile riisistä 6 paksua rullaa kostutetuin käsin. Sivele kevyesti Kikkoman teriyaki-BBQ-kastikkeella ja kääri kukin rulla kahteen pekonisivuun.

Vaihe 2

2 rkl kasviöljyä
Paista nikumaki onigireita kasviöljyssä n. 5 minuuttia, kunnes ne ovat kauttaaltaan kullanruskeita ja rapeita.

Vaihe 3

3 rkl Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike
Laita onigirit hetkeksi sivuun. Kiehauta Kikkoman teriyaki-BBQ-kastike pannulla ja palauta onigirit pannulle kastikkeen joukkoon.

Vaihe 4

0,5 nori-merileväarkki - **100 g** salaattia (esim. romaine- tai keräsalaatti) - **0,5** limetti
Leikkaa nori-arkki neljään osaan ja sitten ohuiksi suikaleiksi. Aseta kukin nikumaki onigiri kämmenenkokoisen salaatinlehden päälle, pirskottele niille hiukan limettimehua ja koristele norisuikaleilla.