KIKKOMAN

Nikumaki onigiri med knaperstekt bacon

Total tid **17 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **7 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

300 g	kokt sushiris (se tips)
75 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak
12	skivor bacon
2 msk	vegetabilisk olja
1	noriblad
100 g	grönsallad (t.ex. romansallad eller smörsallad)
0,5	lime

FÖRBEREDELSE

Steg 1

300 g kokt sushiris (se tipset eller följ anvisningarna på förpackningen) - **2 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak - **12** skivor bacon

Forma sushiriset till 6 tjocka rullar med fuktiga händer. Pensla lätt med Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung och linda varje rulle i 2 strimlor bacon.

Steg 2

2 msk vegetabilisk olja

Fräs nikumaki onigiri i vegetabilisk olja i cirka 5 minuter tills den är gyllenbrun och krispig på alla sidor.

Steg 3

3 msk Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak

Lägg onigirin på en tallrik. Koka upp Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung i pannan och vänd onigirin i såsen.

Steg 4

0,5 noriblad - **100 g** grönsallad (t.ex. romansallad eller smörsallad) - **0,5** lime

Dela noribladet i fyra delar med en sax och skär det sedan i fina strimlor. Lägg varje nikumaki onigiri på en handstor bit sallad, ringla över några droppar limesaft och strö över noribladen.