KIKKOMAN

Yaki onigiri – grillade risbollar

Total tid **15 Min.** **5 Min.** Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
796 kJ / 119 kcal

Fett: **4,8 g** Protein: **4,9 g**
Kolhydrater: **31,1 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

400 g	kokt ris
2 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1 msk	rostade sesamfrön
0,5 msk	vegetabilisk olja
	ett par droppar sesamolja

Till såsen:

1 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1	äggula
1 nypa	strösocker

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Rör ihop riset, sojasåsen och sesamfröna väl i en skål.

Steg 2

Linda in det kryddade riset i plastfolie och forma trekantiga ”bollar” (4 styck).

Steg 3

Hetta upp den vegetabiliska oljan och sesamoljan i en belagd panna och stek det formade riset på båda sidorna på medelhög värme.

Steg 4

Till såsen: Blanda sojasåsen, äggulan och sockret i en liten skål. Pensla de stekta risbollarna på ena sidan med såsen och stek den knaprig. Vänd risbollarna, pensla med resten av såsen och stek andra sidan knaprig.

Steg 5

Arrangera risbollarna på tallrikar och servera med pickles efter tycke.