KIKKOMAN

Nikumaki-Onigiri mit knusprigem Speck

Gesamtzeit **17 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **7 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

300 g	Sushi-Reis, gekocht (siehe Tipp)
75 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig und Rauchgeschmack
12	Scheiben Frühstücksspeck
2 EL	Pflanzenöl
1	Noriblatt
100 g	grüner Salat (z. B. Romanasalat oder Kopfsalat)
0,5	Limette

ZUBEREITUNG

Schritt 1

300 g Sushi-Reis, gekocht (nach Packungsanweisung oder siehe Tipp) - **2 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig und Rauchgeschmack - **12** Scheiben Frühstücksspeck
Sushi-Reis mit feuchten Händen zu 6 dicken Rollen formen. Mit wenig Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honig bepinseln und jede Rolle mit 2 Speckstreifen umwickeln.

Schritt 2

2 EL Pflanzenöl
Nikumaki-Onigiri in Pflanzenöl ca. 5 Min von allen Seiten goldbraun und knusprig braten.

Schritt 3

3 EL Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig und Rauchgeschmack
Onigiri auf einen Teller legen. Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honig in der Pfanne aufkochen und die Onigiri in der Sauce wenden.

Schritt 4

0,5 Noriblatt - **100 g** grüner Salat (z. B. Romanasalat oder Kopfsalat) - **0,5** Limette
Noriblatt mit einer Schere vierteln, dann in feine Streifen schneiden. Nikumaki-Onigiri jeweils auf ein handliches Stück Salat legen, mit ein paar Tropfen Limettensaft beträufeln und mit Noristreifen bestreuen.