

Krydret onigiri med tun og kimchisauce

Samlet tid **60 min.** 35 min. Arbejdstid 25 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:

2.681 kJ / 641 kcal

Fedt: **39 g** Protein: **24 g**

Kulhydrater: **47 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	sushiris
75 ml	riseddike
1 spsk.	sukker
1 tsk.	salt
1 spsk.	vand
200 g	frisk tun
3 spsk.	Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1 spsk.	mirin-vin
15 g	purløg
1 spsk.	mayonnaise
0,5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2	noritang
1 spsk.	ristede sesamfrø
50 ml	stegeolie

FREM GANGSMÅDE

Step 1

200 g sushiris - **75 ml** riseddike - **1 spsk.** sukker - **1 tsk.** salt - **1 spsk.** vand

Rens sushirisen i koldt vand mindst fem gange. Kog risen i vand i forholdet 1:1,5. Bland riseddike, sukker, salt og vand grundigt sammen i en skål. Hæld marinaden over den lune ris, og bland det hele godt sammen.

Step 2

200 g frisk tun - **3 spsk.** [Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi](#) - **1 spsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#) - **1 spsk.** mirin-vin

Skær tunen i tern. Tilsæt Kikkoman kimchi chilisauce, mirin og Kikkoman sesamolie, og bland det hele godt sammen. Steg tunen ganske kort på en opvarmet pande. Lad det køle af efter stegning.

Step 3

15 g purløg - **1 spsk.** mayonnaise - **0,5 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)

Hæld mayonnaise, hakket purløg og Kikkoman sojasauce over tunfisken og bland.

Step 4

Form en håndfuld ris til en trekant og læg den på husholdningsfilm. Læg tunfyldet i midten. Læg mere ris ovenpå og form det til en trekant. Fold husholdningsfilm omkring og pres den sammen, så den bibeholder sin form. Gentag det samme ved de næste tre trekanter.

Step 5

2 ark noritang - **1 spsk.** ristede sesamfrø - **50 ml**

stegeolie

Fjern husholdningsfilmen. Pak trekkanterne ind i et stykke noritang, og drys med sesamfrø.