KIKKOMAN

Nikumaki onigiri med sprød bacon

Samlet tid **17 min.** **10 min.** Arbejdstid **7 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

300 g	kogte sushiris (se tip)
75 ml	Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag
12	skiver bacon
2 spsk.	planteolie
1	ark noritang
100 g	grøn salat (f.eks. romaine- eller hovedsalat)
0,5	lime

FREMGANGSMÅDE

Step 1

300 g kogte sushiris (se tip eller følg pakkens anvisninger) - **2 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag - **12** skiver bacon

Form sushirisen til 6 tykke ruller med våde hænder. Pensl let med Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning, og pak hver rulle ind i 2 skiver bacon.

Step 2

2 spsk. planteolie

Steg de rullede nikumaki onigiri i planteolie i ca. 5 minutter, indtil de er gyldenbrune og sprøde på alle sider.

Step 3

3 spsk. Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag

Læg de stegte onigiri på en tallerken. Bring Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning i kog i en gryde og vend de seks onigiri i saucen.

Step 4

0,5 ark noritang - **100 g** grøn salat (f.eks. romaine- eller hovedsalat - **0,5** lime

Skær arket af noritang i kvarte med en saks og derpå i fine strimler. Læg hver nikumaki onigiri på et håndstort stykke salat, dryp med et par dråber limesaft, og drys med noristrimlerne.