KIKKOMAN

Nikumaki onigiri ar kraukšķīgu bekonu

Kopējais laiks **17 min.** **10 min.** sagatavošanas laiks **7 min.** gatavošanas laiks

SASTĀVDAĻAS

2 Porcijas

300 g	vārītu suši rīsu (skat. padomu)
75 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ mērce ar medu
12	caurauguša bekona šķēļu
2 ēdamk.	augu eļļas
1	nori lapa
100 g	zaļo salātu (piemēram, romiešu vai ledus salātu)
0,5	laima

PAGATAVOŠANA

Solis 1

300 g vārītu suši rīsu (skat. padomu vai norādes uz iepakojuma) - **2 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki BBQ mērce ar medu - **12** caurauguša bekona šķēļu
Ar mitrām rokām veido no suši rīsiem 6 biezus rullīšus. Viegli apsmērē tos ar Kikkoman Teriyaki BBQ mērci ar medu un katru rullīti ietin 2 bekona šķēlēs.

Solis 2

2 ēdamk. augu eļļas
Cep nikumaki onigiri augu eļļā aptuveni 5 minūtes, līdz tie ir zeltaini brūni un kraukšķīgi no visām pusēm.

Solis 3

3 ēdamk. Kikkoman Teriyaki BBQ mērce ar medu
Izņem onigiri uz šķīvja. Pannā uzvāri Kikkoman Teriyaki BBQ mērci ar medu un apviļā tajā onigiri.

Solis 4

0,5 nori lapas - **100 g** zaļo salātu (piemēram, romiešu vai ledus salātu) - **0,5** laima
Ar šķērēm sagriez nori lapu četrās daļās, pēc tam sagriez smalkās strēmelēs. Kārto katru nikumaki onigiri uz plaukstas lieluma salātu lapas, apslaki ar dažiem laima sulas pilieniem un pārkaisi ar nori strēmelītēm.