

# Nikumaki onigiri ar kraukšķīgu bekonu

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

## SASTĀVDAĻA

### 2 Porcijas

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