

Kimchi soslu baharatlı ve ton balıklı onigiri

toplam süre **60 dak.** 35 dak. hazırlık süresi 25 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.681 kJ / 641 kcal

Yağ: **39 gr** Protein: **24 gr**
Karbonhidrat: **47 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

200 gr	sushi pirinci
75 ml	pirinç sirkesi
1 yemek kaşığı	şeker
1 tatlı kaşığı	tuz
1 yemek kaşığı	su
200 gr	taze ton balığı (küp küp doğranmış)
3 yemek kaşığı	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
1 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
1 yemek kaşığı	mirin şarabı
15 gr	doğranmış frenk soğanı
1 yemek kaşığı	mayonez
0,5 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
2	adet nori yaprağı
1 yemek kaşığı	kavrulmuş susam
50 ml	kızartma yağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

200 gr sushi pirinci - **75 ml** pirinç sirkesi - **1 yemek kaşığı** şeker - **1 tatlı kaşığı** tuz - **1 yemek kaşığı** su
Sushi pirincini soğuk suda en az beş kez yıkayın.
Pirinç 1:1.5 oranında su ile kaynatın. Pirinç sirkesi, şeker, tuz ve suyu bir kasede iyice karıştırın.
Marinasyonu ılık pirince ekleyip karıştırın.

Adım 2

200 gr taze ton balığı (küp küp doğranmış) - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **1 yemek kaşığı** mirin şarabı
Ton balığını küp şeklinde doğrayın. Kikkoman Spicy Chili Sauce for Kimchi, mirin ve Kikkoman Toasted Sesame Oil'i ekleyip iyice karıştırın. İyice ısınmış tavada kısa bir süreliğine kızartın. Kızarttıktan sonra soğumaya bırakın.

Adım 3

15 gr doğranmış frenk soğanı - **1 yemek kaşığı** mayonez - **0,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Ton balığına mayonez, doğranmış frenksoğanı ve Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce'u ekleyip karıştırın.

Adım 4

Bir avuç pirinci üçgen şeklinde şekillendirip streç filme yerleştirin. Ortasına ton balığı karışımından koyun. Üzerine biraz daha pirinç ekleyip üçgen şeklini verin. Onigiri'yi streç filme sarıp şeklini koruması için üzerine hafifçe bastırın.

Adım 5

2 adet nori yaprağı - **1 yemek kaşığı** kavrulmuş
susam - **50 ml** kızartma yağı
Hazırladığınız üçgen şekilli onigiri'yi bir parça nori
yaprağıyla sarın ve üzerine susam serpiştirin.