KIKKOMAN

Çıtır domuz pastırmalı nikumaki onigiri

toplam süre **17 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **7 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

300 gr	pişmiş suşi pirinci ("İpucu" bölümüne göz atın!)
75 ml	Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu
12	dilim çizgili domuz pastırması
2 yemek kaşığı	bitkisel yağ
1	adet nori yaprağı
100 gr	yeşil salata (örneğin marul veya göbek)
0,5	adet yeşil limon

HAZIRLANIŞ

Adım 1

300 gr pişmiş suşi pirinci ("İpucu" bölümüne ya da paketindeki talimatlara göz atın!) - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu - **12** dilim çizgili domuz pastırma

Ellerinizi hafifçe ıslatın ve suşi pirincinden 6 adet kalın rulo yapın. Üzerlerini ince bir tabaka Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce with Honey ile fırçalayın. Her bir ruloyu 2 şerit pastırma ile sarın.

Adım 2

2 yemek kaşığı bitkisel yağ

Nikumaki onigiri'leri bitkisel yağ ile yaklaşık 5 dakika, tüm yüzeyleri altın rengi ve çıtır olana kadar kızartın.

Adım 3

3 yemek kaşığı Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu

Onigiri'leri bir tabağa alın. Tavada Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce with Honey'i kaynatın ve onigiri'leri sosun içinde çevirerek kaplayın.

Adım 4

0,5 adet nori yaprağı - **100 gr** yeşil salata (örneğin marul veya göbek) - **0,5** adet yeşil limon

Nori yaprağını makasla dörde bölün, ardından ince şeritler halinde kesin. Her nikumaki onigiri'yi avuç içi büyüklüğünde bir marul yaprağının üzerine yerleştirin. Birkaç damla yeşil limon suyunu gezdirin ve nori şeritleriyle süsleyin.