KIKKOMAN

Nikumaki Onigiri con bacon croccante

Tempo totale **17 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **7 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

2 Porzioni

300 g	di riso per sushi, cotto (vedi suggerimento)
75 ml	Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato
12	fette di bacon a strisce
2 cucchiai	di olio vegetale
1	foglio di alga nori
100 g	di insalata verde (ad es. lattuga romana)
0,5	lime

PREPARAZIONE

Passaggio 1

300 g di riso per sushi cotto (vedi suggerimento o segui le istruzioni sulla confezione) - **2 cucchiai** Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato - **12** fette di bacon a strisce

Con le mani umide, forma 6 rotolini spessi con il riso per sushi. Spennella leggermente con la Salsa Teriyaki BBQ con Miele Kikkoman e avvolgi ogni rotolino con 2 strisce di bacon.

Passaggio 2

2 cucchiai di olio vegetale

Friggi i nikumaki onigiri nell'olio vegetale per circa 5 minuti, fino a ottenere una doratura uniforme e una superficie croccante su tutti i lati.

Passaggio 3

3 cucchiai Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato

Disponi gli onigiri su un piatto. Porta la Salsa Teriyaki BBQ con Miele Kikkoman a ebollizione in una padella e passaci gli onigiri, girandoli in modo da ricoprirli bene.

Passaggio 4

0,5 fogli di alga nori - **100 g** di insalata verde (ad es. lattuga romana) - **0,5** lime

Taglia il foglio di nori in quarti con le forbici, quindi ricava delle strisce sottili. Adagia ogni nikumaki onigiri su un pezzo di insalata della grandezza di una mano, aggiungi qualche goccia di succo di lime e spolvera con le strisce di nori.