KIKKOMAN

Onigiri di Tonno Piccante con Salsa Kimchi

Tempo totale **60 Min** **35 Min** Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.681 kJ / 641 kcal

Grassi: **39 g** Proteine: **24 g**
Carboidrati: **47 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

200 g	di riso per sushi
75 ml	di aceto di riso
1 cucchiaio	di zucchero
1 cucchiaino	di sale
1 cucchiaio	di acqua
200 g	di tonno fresco
3 cucchiai	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
1 cucchiaio	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
1 cucchiaio	di vino mirin
15 g	di erba cipollina
1 cucchiaio	di maionese
0,5 cucchiaio	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
2	fogli di alga nori
1 cucchiaio	di semi di sesamo tostati
50 ml	di olio per friggere (ad esempio olio di semi di arachidi)

PREPARAZIONE

Passaggio 1

200 g di riso per sushi - **75 ml** di aceto di riso - **1 cucchiaio** di zucchero - **1 cucchiaino** di sale - **1 cucchiaio** di acqua
Sciacqua il riso per sushi in acqua fredda almeno cinque volte. Cuoci il riso con acqua in un rapporto di 1:1,5. Mescola bene l'aceto di riso, lo zucchero, il sale e l'acqua in una ciotola. Aggiungi la marinata al riso caldo e mescola.

Passaggio 2

200 g di tonno fresco - **3 cucchiai** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman - **1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **1 cucchiaio** di vino mirin
Taglia il tonno a cubetti. Aggiungi la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman, il vino mirin e l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman e mescola bene. Rosola qualche minuto in una padella preriscaldata. Lascia raffreddare dopo la cottura.

Passaggio 3

15 g di erba cipollina - **1 cucchiaio** di maionese - **0,5 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
Aggiungi la maionese, l'erba cipollina tritata e la Salsa di Soia Kikkoman al tonno e mescola.

Passaggio 4

Prendi una manciata di riso e forma un triangolo, poi appoggialo su un foglio di pellicola trasparente. Metti il ripieno di tonno al centro. Aggiungi altro riso e forma un triangolo completo. Avvolgi l'onigiri nella pellicola trasparente e premi leggermente in

modo che mantenga la sua forma. Quindi rimuovi la pellicola.

Passaggio 5

2 fogli di alga nori - **1 cucchiaio** di semi di sesamo tostati - **50 ml** di olio per friggere

Avvolgi il triangolo in un pezzo di alga nori e cospargilo di semi di sesamo tostati.