KIKKOMAN

Nikumaki onirigi au bacon croustillant

durée totale **17 min.** **10 min.** temps de préparation **7 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

2 portions

300 g	de riz à sushi cuit (voir conseil)
75 ml	Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman
12	tranches de bacon entrelardé
2 càs	d'huile végétale
1	feuille de nori
100 g	de salade verte (par exemple, romaine ou laitue beurre)
0,5	citron vert

PRÉPARATION

Étape 1

300 g de riz à sushi cuit (voir conseil ou suivre les instructions sur l'emballage) - **2 càs** Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman - **12** tranches de bacon entrelardé
Avec les mains humides, façonner le riz à sushi en 6 rouleaux épais. Badigeonner légèrement de sauce barbecue Teriyaki au miel Kikkoman et envelopper chaque rouleau dans 2 tranches de bacon.

Étape 2

2 càs d'huile végétale
Faire frire les nikumaki onigiri dans l'huile végétale pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants de tous les côtés.

Étape 3

3 càs Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman
Placer les onigiri dans une assiette. Porter la sauce barbecue teriyaki au miel Kikkoman à ébullition dans une poêle et retourner les onigiri dans la sauce.

Étape 4

0,5 feuille de nori - **100 g** de salade verte (par exemple, romaine ou laitue beurre) - **0,5** citron vert
Couper la feuille de nori en quatre à l'aide de ciseaux, puis la découper en fines lamelles. Placer chaque nikumaki onigiri sur un morceau de salade de la taille d'une main, arroser de quelques gouttes de jus de citron vert et saupoudrer de lamelles de nori.