Onigiri de thon épicé à la sauce kimchi

durée totale **60 min.** **35 min.** temps de préparation **25 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.681 kJ / 641 kcal

Matières grasses: **39 g** Protéines: **24 g**
Glucides: **47 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

200 g	de riz pour sushi
75 ml	de vinaigre de riz
1 càs	de sucre
1 càc	de sel
1 càs	d'eau
200 g	de thon frais
3 càs	Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
1 càs	Huile de sésame grillé Kikkoman
1 càs	de vin mirin
15 g	de ciboulette
1 càs	de mayonnaise
0,5 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
2	feuilles de nori
1 càs	de graines de sésame grillées
50 ml	d'huile pour la friture

PRÉPARATION

Étape 1

200 g de riz à sushi - **75 ml** de vinaigre de riz - **1 càs** de sucre - **1 càc** de sel - **1 càs** d'eau
Rincer le riz à sushi à l'eau froide au moins cinq fois. Faire bouillir le riz avec de l'eau dans un rapport de 1:1,5. Mélanger soigneusement le vinaigre de riz, le sucre, le sel et l'eau dans un bol. Ajouter la marinade au riz chaud et mélanger.

Étape 2

200 g de thon frais - **3 càs** Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman - **1 càs** Huile de sésame grillé Kikkoman - **1 càs** de vin mirin
Couper le thon en cubes. Ajouter la sauce chili Kikkoman Kimchi, le mirin et l'huile de sésame Kikkoman et bien mélanger. Faire frire brièvement dans une poêle bien chauffée. Laisser refroidir après la cuisson.

Étape 3

15 g de ciboulette - **1 càs** de mayonnaise - **0,5 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
Ajouter la mayonnaise, la ciboulette hachée et la sauce soja Kikkoman au thon et mélanger.

Étape 4

Former un triangle avec une poignée de riz et le placer sur du film alimentaire. Placer la farce au thon au centre. Ajouter encore du riz et former un triangle. Envelopper l'onigiri dans le film alimentaire et appuyer légèrement pour qu'il conserve sa forme. Retirer ensuite le film alimentaire.

Étape 5

2 feuilles de nori - **1 càs** de graines de sésame grillées - **50 ml** d'huile pour la friture

Envelopper le triangle dans une feuille de nori et le saupoudrer de graines de sésame.