

Острые онигири из тунца с соусом кимчи

Общее время **60 мин** 35 мин Время подготовки 25 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

2 681 кДж / 641 ккал

Жиры: **39 г** Белки: **24 г**

Углеводы: **47 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

200 г	риса для суши
75 мл	рисового уксуса
1 ст. л.	сахара
1 ч. л.	соли
1 ст. л.	воды
200 г	свежего тунца
3 ст. л.	<u>острого чили соуса</u> <u>Кимчи Kikkoman</u>
1 ст. л.	<u>масла Kikkoman из</u> <u>поджаренного кунжута</u>
1 ст. л.	мирина
15 г	шнитт-лука
1 ст. л.	майонеза
0,5 ст. л.	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
2	листа нори
1 ст. л.	обжаренных семян кунжута
50 мл	растительного масла для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

200 г риса для суши - **75 мл** рисового уксуса - **1 ст. л.** сахара - **1 ч. л.** соли - **1 ст. л.** воды

Промойте рис в холодной воде не менее пяти раз. Отварите рис с водой в соотношении 1:1,5. В миске тщательно перемешайте рисовый уксус, сахар, соль и воду. Добавьте маринад в тёплый рис и перемешайте.

Шаг 2

200 г свежего тунца - **3 ст. л.** острого чили соуса
Кимчи Kikkoman - **1 ст. л.** масла Kikkoman из
поджаренного кунжута - **1 ст. л.** мирина

Нарежьте тунца кубиками. Добавьте острый чили соус Кимчи Kikkoman, мирин и кунжутное масло и хорошо перемешайте. Быстро обжарьте на хорошо разогретой сковороде и оставьте остывать.

Шаг 3

15 г шнитт-лука - **1 ст. л.** майонеза - **0,5 ст. л.**
соевого соуса натурального брожения Kikkoman
Добавьте майонез, рубленый шнитт-лук и соевый соус Kikkoman к тунцу и перемешайте.

Шаг 4

Сформируйте горсть риса в треугольник и положите его на пищевую пленку. В центр положите начинку из тунца. Добавьте ещё риса и сформируйте треугольник. Заверните онигири в пленку и слегка прижмите, чтобы они сохранили свою форму. Затем снимите пленку.

Шаг 5

2 листа нори - **1 ст. л.** обжаренных семян
кунжута - **50 мл** масла для жарки
Заверните треугольник в лист нори и посыпьте
семенами кунжута.