KIKKOMAN

Никумаки онигири с хрустящим беконом

Общее время **17 мин** **10 мин** Время подготовки **7 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

300 г	готового риса для суши (см. совет)
75 мл	барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения
12	ломтиков бекона с прослойками жира
2 ст. л.	растительного масла
1	лист нори
100 г	зелёного салата (например, романо или латука)
0,5	лайма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

300 г готового риса для суши (см. совет) - **2 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения - **12** ломтиков бекона с прослойками жира

Смочите руки и сформируйте из риса для суши 6 толстых роллов. Слегка смажьте их барбекю-соусом Терияки Kikkoman и оберните каждый рулет 2 полосками бекона.

Шаг 2

2 ст. л. растительного масла

Обжарьте никумаки онигири в растительном масле 5 минут, пока они не станут золотистыми и хрустящими со всех сторон.

Шаг 3

3 ст. л. барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения

Положите онигири на тарелку. Доведите барбекю-соус Терияки Kikkoman до кипения в сковороде и обмакните онигири в соус.

Шаг 4

0,5 листа нори - **100 г** зелёного салата (например, романо или латука) - **0,5** лайма

Разрежьте лист нори ножницами на четыре части, затем нарежьте его тонкой соломкой. Положите каждый онигири никумаки на кусочек салата размером с ладонь, сбрызните несколькими каплями сока лайма и посыпьте соломкой нори.