KIKKOMAN

Yaki Onigiri

Gesamtzeit **15 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
796 kJ / 119 kcal

Fett: **4.8 g** Eiweiss: **4.9 g**
Kohlenhydrate: **31.1 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

400 g	gekochter Reis
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL	gerösteter Sesam
0.5 EL	Pflanzenöl
	Ein paar Tropfen Sesamöl

Für die Sauce:

1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1	Eigelb
1 Prise	Zucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Gekochter Reis, Sojasauce und Sesam in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Schritt 2

Den vorgewürzten Reis in Frischhaltefolie wickeln und zu Dreiecken formen (4 Stück).

Schritt 3

Pflanzenöl und Sesamöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den geformten Reis bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.

Schritt 4

Für die Sauce Sojasauce, Eigelb und Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen. Die gebratenen Reisstücke auf einer Seite mit der Sauce bestreichen und knusprig anbraten. Die Reisstücke wenden, mit der restlichen Sauce bestreichen und ebenfalls knusprig anbraten.

Schritt 5

Die Reisstücke auf Tellern anrichten und mit beliebigen Pickles servieren.