

Mit Teriyaki-Lachs gefüllte Reisbällchen

Gesamtzeit **60 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):

145 kJ / 34 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

200 g	Rundkornreis Salz
200 g	mild geräuchertes Lachsfilet
2,5	Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch
2	Frühlingszwiebeln
1 EL	frisch gehackter Koriander oder glatte Petersilie

Zum Servieren:

Kikkoman Teriyaki Sauce
mit geröstetem
Knoblauch

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Reis mit 400 ml Salzwasser zum Kochen bringen, bei kleiner Hitze 15 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Reis vom Herd nehmen und weitere 20 Minuten aufquellen lassen.

Schritt 2

Lachsfilet in feine Würfel schneiden und mit Teriyaki Marinade & Sauce 15 Minuten marinieren.

Schritt 3

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Lachs mit Frühlingszwiebeln und Koriander vermischen. Mit feuchten Händen den Reis leicht kneten und dann kleine Kugeln formen, in die Mitte eine Mulde drücken und 1 kleinen TL der Lachsfüllung in die Mulde geben. Zum Schluss mit etwas gehacktem Koriandergrün bestreuen.

Schritt 4

Als Dip Teriyaki Marinade & Sauce in einem Schälchen zu den Bällchen reichen.