KIKKOMAN

Tuna-Mayo-Onigiri mit Kimchi und Wasabi

Gesamtzeit **20 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.327 kJ / 317 kcal

Fett: **17,7 g** Eiweiß: **9,8 g**
Kohlenhydrate: **29,2 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

60 g	Thunfisch aus der Dose (in Öl)
2 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Mayonnaise
20 g	Chinakohl-Kimchi
1 TL	Wasabi-Paste
360 g	gekochter Reis
1	Nori-Algenblatt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

60 g Thunfisch aus der Dose (in Öl) - **1 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 EL** Mayonnaise - **20 g** Chinakohl-Kimchi - **1 TL** Wasabi-Paste
Thunfisch abtropfen lassen, mit Kikkoman Sojasauce und Mayonnaise vermischen und in 3 Schalen aufteilen: In einer Schale 10 g Thunfisch-Mayo mit leicht zerkleinertem Kimchi vermischen. In der zweiten Schale 20 g Thunfisch-Mayo und Wasabi vermengen. In die dritte Schale 30 g Thunfisch-Mayo geben.

Schritt 2

360 g gekochter Reis - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Reis und Kikkoman Sojasauce vermengen.

Schritt 3

Den Reis in 6 gleich große Portionen à ca. 60 g aufteilen. Jede Portion zu einer leicht flachgedrückten Kugel formen, auf Frischhaltefolie legen und jeweils ca. 2 TL einer der drei Thunfisch-Mayo-Füllungen in die Mitte geben. Je zwei Onigiri pro Sorte zubereiten. Die Kugeln vorsichtig zu Rollen formen und die Folie entfernen.

Schritt 4

1 Nori Algenblatt
Das Algenblatt längs halbieren und in 6 gleich große Streifen schneiden. Jedes Onigiri in einen Algenstreifen einrollen, nach Wunsch mit noch etwas Alge verzieren und servieren.