Onigiri

Portionen: 2 Personen

Zutaten für ca. 2 Personen

450 g Bamboo Garden Sushireis

Bamboo Garden Noriblätter

Bamboo Garden Sesam

1 Dose Thunfisch

1 Esslöffel Bamboo Garden Sojasauce

2 Esslöffel Mayonnaise

Zubereitung

1. Den Reis nach Packungsanweisung kochen, aber nicht wie Sushireis kochen.

2. Den Thunfisch abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Mayonnaise und Sojasauce zu einer cremigen Masse verrühren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den noch warmen Reis formen: Eine Prise Salz mit zwei Fingern aufnehmen und in den Reiseinarbeiten. Den Reis zu einem Dreieck formen, dabei in die Mitte etwas von der Thunfischmasse geben und vollständig mit Reis umhüllen.

4. Ein Noriblatt in Streifen schneiden und je einen Streifen um ein Onigiri wickeln.

5. Etwas Sesam auf einem flachen Teller verteilen und die Kanten der Onigiris darin wälzen.