



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Stücke

Thunfisch Onigiri

Thunfisch Onigiri

250 g Lien Ying Sushi Reis

1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft oder Öl, gut abgetropft)

1 Esslöffel Lien Ying Japan Style Mayo

1 Teelöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Sriracha Sauce

3 Esslöffel Lien Ying Furikake für Reisgerichte

8 Stück(e) Lien Ying Onigiri Blätter 15 Stück

1 Stück(e) Lien Ying Onigiri Maker

Thunfisch Onigiri

1.

Den Reis nach Packungsanleitung zubereiten und anschließend abkühlen lassen. Dann mit der Furikake Würzmischung vermischen.

Thunfisch mit Mayo, Sojasauce und Sriracha vermischen.

Mit dem Onigiri Maker den Reis und die Füllung zu einem Onigiri formen.

Onigiri nach Packungsanleitung in das Noriblatt wickeln.
Erst direkt vor dem Essen die Verpackung an der Lasche
aufreißen. So bleibt das Nori schön knusprig.