Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Chicken Teriyaki Onigiri

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Stücke

Chicken Teriyaki Onigiri

250 g Lien Ying Sushi Reis

2 Esslöffel Lien Ying Furikake für Reisgerichte

Für die Füllung

200 g Hähnchenbrust

4 Esslöffel Lien Ying Teriyaki Sauce light*

1 Teelöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

Außerdem

1 Stück(e) Lien Ying Onigiri Maker

8 Blatt Lien Ying Onigiri Blätter 15 Stück

Chicken Teriyaki Onigiri

1.

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

kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchen etwa 7 min. anbraten, bis es gar ist. Teriyaki-Sauce dazugeben und 2–3 min. einkochen lassen. Die Füllung sollte relativ trocken und klebrig sein. Vollständig abkühlen lassen.

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.