

Onigiri nikumaki com bacon crocante

Tempo total **17 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **7 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

2 Porções

300 g	de arroz para sushi cozido (ver dica)
75 ml	<u>Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel e Sabor Fumado</u>
12	fatias de bacon
2 colheres de sopa	de óleo vegetal
1	folha de nori
100 g	de salada verde (por exemplo, alface romana ou alface lisa)
0,5	lima

PREPARAÇÃO

Passo 1

300 g de arroz para sushi cozido (ver dica) - **2 colheres de sopa** Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel e Sabor Fumado - **12** fatias de bacon
Molhe as mãos e molde o arroz de sushi em 6 rolos grossos. Pincele levemente com o Molho Kikkoman Teriyaki BBQ com Mel e envolva cada rolo em 2 tiras de bacon.

Passo 2

2 colheres de sopa de óleo vegetal
Frite os onigiri nikumaki no óleo vegetal durante cerca de 5 minutos, até ficarem dourados e crocantes de todos os lados.

Passo 3

3 colheres de sopa Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel e Sabor Fumado
Coloque o onigiri num prato. Leve o Molho Kikkoman Teriyaki BBQ com Mel a ferver numa frigideira e regue o onigiri com o molho.

Passo 4

0,5 folha de nori - **100 g** de salada verde (por exemplo, alface romana ou alface lisa) - **0,5** lima
Corte a folha de nori em quatro partes com uma tesoura e, em seguida, corte-a em tiras finas. Coloque cada nikumaki onigiri sobre uma folha de alface do tamanho da palma da mão, regue com algumas gotas de sumo de lima e polvilhe com as tiras de nori.