

## ONIGIRI MET ZALM EN STICKY RICE

### INGREDIËNTEN

Sticky Rice (Smiling Cook)

Zalm

Bosui

Sesamzaad

Nori

Sojasaus

Limoen

Zwarte peper



### BEREIDING

Ontdooi de Sticky Rice volgens instructie en laat iets afkoelen zodat deze goed vormbaar blijft.

Snijd de zalm in kleine blokjes.

Meng de zalm met fijngesneden bosui, een scheut sojasaus, limoensap en zwarte peper.

Vorm de Sticky Rice rondom de zalmvulling tot compacte driehoeken.

Werk de onderzijde af met een strook nori.

Bestrooi de onigiri met sesamzaad en werk af met extra bosui.

Serveer met sojasaus en limoen.