Sushi aux bâtonnets de brocoli



Ingrédients

- 15 bâtonnets de légumes croustillants Ardo – brocolis
- 200 g de riz Sushi
- assaisonnement pour sushi (selon goût)
- wasabi
- 5 feuilles de nori ou de légumes pour sushi
- 2 dl de mayonnaise (ou vegannaise pour une version végétalienne)
- 1 citron vert
- sésame noir

Méthode

1. Rincez le riz pour sushi et faites-le cuire dans le cuiseur de riz, assaisonnez-le uniformément avec l'assaisonnement pour sushi et laissez-le refroidir. (temp. ambiante)
2. Cuire les bâtonnets de légumes au four ou à la friteuse.
3. Mélangez la mayonnaise avec le wasabi, le jus de citron vert et le zeste.
4. Préparez des rouleaux de sushi avec les bâtonnets de légumes chauds au centre.
5. Découpez-les et terminez avec une pointe de mayonnaise au wasabi et un peu

de sésame noir, sauce soja en option.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be