Broccoli finger sushi

Ideaal bij de apéro, als voorgerecht of bij een lichte lunch.



Ingrediënten

- 15 Ardo crispy groentefingers – broccoli
- 200g Sushirijst
- sushi seasoning (naar smaak)
- wasabi
- 5 nori of groente sushi vellen
- 2dl mayonaise (of veganaise voor een plantaardige versie)
- 1 limoen
- zwarte sesam
- sojasaus (optioneel)

Methode

1. Spoel de sushirijst en gaar deze in de rijstkoker, breng de rijst op smaak met de sushi seasoning en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
2. Bak de groentefingers in de oven of friteuse.
3. Meng de mayonaise met de wasabi, het limoensap en de zeste.
4. Maak sushi rolletjes met de warme groentefinger in het midden.

5. Versnij ze en werk af met een dotje wasabi mayonaise, wat zwarte sesam en sojasaus (optioneel).

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be