Sushi Dessert

Zutaten

10

- 500 g Milchreis
- 1 l Kokosnussmilch
- 0,8 l Wasser
- 0,5 l Balsamico
- 100 g Bresc Feigen-Tapenade
- 75 g Zucker
- 75 g weißer feiner Zucker
- 13 g Bresc Zitronengraspüree
- 13 g Bresc Schwarzes Knoblauchpüree
- 3 Orange
- 10 Brombeeren
- 3 Banane
- 3 Mango
- 3 Kiwi

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Feigen-Tapenade 325g

Bresc Schwarzes Knoblauchpüree 325g

Bresc Zitronengraspüree 450g

Zubereitung

Den Dessertreis mit Kokosmilch, Wasser, Zucker und Zitronengraspüree 12 Minuten kochen lassen. Abkühlen lassen und mit nassen Händen ovale Kugeln formen. Mit einem Spritzbeutel etwas Feigen-Tapenade auf die Reiskugeln spritzen. Den Reis mit verschiedenen Sorten dünn geschnittener Früchte wie Orange, Brombeere, Banane, Mango und Kiwi belegen. Balsamico-Essig, braunen Zucker und schwarzes Knoblauchpüree aufkochen und abkühlen lassen. Die Sushi mit einem kleinen Schälchen Sirup servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000