

DESSERT SUSHI



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Tapenade dadels 325g



Zwarte knoflookpuree
325g

INGREDIËNTEN

4 

- 200 g dessertrijst
- 0,4 l kokosmelk
- 0,3 l water
- 0,2 l balsamicoazijn
- 40 g Bresc Tapenade dadels
- 30 g suiker
- 30 g basterdsuiker
- 5 g Bresc Citroengrasspuree
- 5 g Bresc Black garlic puree
- 1 st sinaasappel
- 4 st braam
- 1 st banaan
- 1 st mango
- 1 st kiwi

BEREIDINGSWIJZE

Kook de dessertrijst met de kokosmelk, water, suiker en citroengrasspuree gedurende 12 minuten. Laat afkoelen en vorm met natte handen ovale balletjes. Spuit met behulp van een spuitzakje een klein beetje dadeltapenade op de rijstballetjes. Beleg de rijst met diversen soorten dun gesneden fruit zoals sinaasappel, braam, banaan, mango en kiwi. Kook de balsamicoazijn, basterdsuiker en de zwarte knoflookpuree en laat afkoelen. Serveer de sushi met een klein schaaltje van de siroop.