



Rode bieten sushi met geitenkaas en Belberry vijg & zwarte peper confituur



Voorgerecht



30 min.
(+ 1u in frigo)



4 porties



INGREDIENTEN:

Voor 4 sushi rollen:

- 4 vellen rode bieten wrap
- 1 potje geitenkaas, om te smeren
- 1 bakje rucola
- 1 bakje waterkers
- 1 komkommer, ontzad en fijn gesneden in dunne julienne reepjes
- 1 appel, ontpit en fijn gesneden in julienne reepjes
- **1 pot Belberry vijg & zwarte peper confituur**
- 100 gram walnoten, fijn gehakt
- Zwarte peper

BEREIDING & PRESENTATIE:

- Leg de vellen op een sushi mat en smeer in met de geitenkaas.
- De sushi rollen kunnen op dezelfde manier gemaakt worden als de echte Japanse sushi en mogen goed gevuld worden. Let er op bij het oprollen dat je heel goed aandrukt om een stevige rol te bekomen.
- Bedek de geitenkaas volledig met de rucola en de waterkers.
- Leg in het midden een handvol reepjes komkommer en appel op elkaar maar wel over de ganse breedte van het vel. Een strook reepjes van links naar rechts.
- Beleg met de walnoten en de vijgen confituur van links naar rechts op de staafjes.
- Bestrooi met zwarte peper.
- Rol de sushi met de sushimat en druk telkens heel goed aan.
- Plaats een half uur in de frigo opdat ze goed koud zijn voor het snijden.
- Snij de rol met heel scherp mes in kleinere hapjes en plaats op een aperitief schaal.