



Sushi Roll

Ingrediënten

1000 gram rosbeef
1000 gram sushirijst gekookt 754879
2 bosjes lente-ui
80 gram Verstegen World Grill Chinatown 654965
Kewpie Roasted Sesame Dressing 204916

Bereidingswijze

- Snijd mooie dunne rosbeefplakjes van 0,5cm dik.
- Smeer hem in met de Roasted Sesame Dressing.
- Beleg de rosbeef met 100 gram gekookte sushirijst.
- Druk in de rijst twee of drie stronkjes lente-ui.
- Rol het lapje op en zet vast met een mooie prikker.
- Smeer de buitenzijde in met de World Grill. - Leg op de bovenkant nog wat sushirijst en ringetjes lente-ui.

Consumentenbereiding:

Braad de Sushi Roll rondom aan op hoog vuur, gedurende 4 minuten. Daarna doorgaren op laag vuur met de deksel op de pan, gedurende 4 minuten.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014