

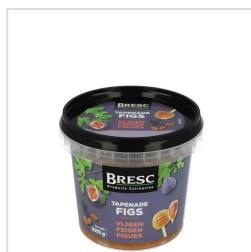
## DESSERT SUSHI



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Vijgen tapenade 325g



Zwarte knoflookpuree  
325g

### INGREDIËNTEN

4 

- 200 g dessertrijst
- 40 g Bresc Vijgen tapenade
- 30 g suiker
- 30 g basterdsuiker
- 5 g Bresc Citroengraspuree
- 5 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- 0,4 l kokosmelk
- 0,3 l water
- 0,2 l balsamicoazijn
- 4 st braam
- 1 st sinaasappel
- 1 st banaan
- 1 st mango
- 1 st kiwi

### BEREIDINGSWIJZE

Kook de dessertrijst met de kokosmelk, water, suiker en citroengraspuree gedurende 12 minuten. Laat afkoelen en vorm met natte handen ovale balletjes. Spuit met behulp van een spuitzakje een klein beetje vijgentapenade op de rijstballetjes. Beleg de rijst met diverse 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.