

Dessert sushi met fruit

Datum: 28-09-2020
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 5

Ingrediënten:

- 200 g dessertrijst
- 400 ml kokosmelk
- 300 ml water
- 1 zakje vanillesuiker
- 3 eetl. suiker
- garnering zoals aardbeien, kiwi, mango, blauwe bessen

Bereidingswijze:

Breng de dessertrijst met de kokosmelk, water, vanillesuiker en gewone suiker aan de kook. Laat dit al roerende 12 minuten pruttelen (pas op want de onderkant verbrand snel). Als al het vocht is opgenomen en er een witte brij is ontstaan zet je het vuur uit en laat je de rijst afkoelen.

Was, schil en snijd ondertussen het fruit in plakjes. Als de rijst helemaal of grotendeels is afgekoeld dan kun je er vormpjes mee maken. Maak je handen een beetje vochtig met water en neem een kleine eetlepel rijst in je handpalm en kneed er langwerpige vormpjes van. Leg ze op een schaal of bordje en leg de plakjes fruit er op. Bewaarde sushi met fruit zolang in de koelkast of serveer direct.

Tip:
Serveer de sushi met een lekkere vruchtencoulis.