



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Philippe Van den Bulck](#) | Foto: Jackie Boromeo | ©Philippe Van den Bulck

Cannelloni van gemarineerde komkommer, pinda, koriander en gember, opgelegde radijsjes, soja en sesamvinaigrette

Ingrediënten

- 1 komkommer
- 1 eetlepel genmai su
- peper van de molen, zeezout
- 1 eetlepel kokos/olijf/rode palmolie extra virgin Amanprana
- 1 bussel radijsjes
- 1 dl Ume su
- 2 eetlepels gehakte pindanoten
- 2 eetlepels gehakte verse koriander
- 1 koffielepel verse geraspte gember
- 4 vellen rijstpapier
- 4 eetlepels shoyu
- 1 eetlepel sesamolie
- 1 koffielepel geroosterde sesamzaadjes

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

15 minuten

Bereidingstijd:

15 minuten

Totale bereiding:

30 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van cannelloni van gemarineerde komkommer, pinda, koriander en gember, opgelegde radijsjes, soja en sesamvinaigrette

Bereiding

Snijd de komkommer in fijne reepjes. Meng de komkommer met de pindanoten, koriander, gember, de kokos/olijf/rode palmolie, en de genmai su, breng op smaak met peper en zout.

Was de radijsjes grondig maar verwijder niets. Doe de radijsjes met loof in een pannetje met de ume su, plaats er een deksel op en laat ze zachtjes gaar sudderen, laat alles afkoelen.

Meng de shoyu, sesamolie en sesamzaadjes.

Week de vellen rijstpapier in warm water gedurende 1 minuut en leg ze open op een keukenhanddoek. Verdeel de gemarineerde komkommer over de vellen rijstpapier en rol ze stevig op. Schik de cannelloni op de borden met de gemarineerde radijsjes en druppel de soja/sesamvinaigrette er rond.

Speciale wensen

- [Lactosevrij](#)
- [Vegetarisch](#)
- [Veganistisch](#)