



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

Met kokos gepaneerde sushi met groene asperges en geroosterde ui, mayonaise van geroosterde sesam

Ingrediënten

- 500 gram sushirijst, grondig gespoeld
- 3 eetlepels rijstazijn
- 3 eetlepels Japanse rijstwijn (mirin)
- 1 afgestreken eetlepel Amanprana Gula Java Brut
- 1 koffielepel wasabi
- 4 eetlepels gebakken uitjes
- 4 norivellen
- 100 gram panco (Japans broodkruim)
- 100 gram kokosvezels, Amanprana
- 50 gram gemalen kokos
- 100 gram rijstmeel
- 4 groene asperges
- Amanprana kokosolie om te fruiten

Voor de sesam mayonaise

- 100 gram zijden tofu
- 2 eetlepels sesampasta
- 1 knoflook teentje
- ½ eetlepel mierikswortel

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

35 minuten

Bereidingstijd:

35 minuten

Totale bereiding:

70 minuten

Gebruikte producten

De Amanprana producten die gebruikt zijn bij het maken van met kokos gepaneerde sushi met groene asperges en geroosterde ui, mayonaise van geroosterde sesam

- [Kokosolie](#)
- [Kokosbloesemsuiker](#)
- [Kokosmeel](#)

- 2 eetlepels sesamzaad
- 2 eetlepels sesamolie
- 1 dl neutrale olie bv. druivenpitolie
- 2 eetlepels witte wijnazijn

Bereiding

Laat de rijst goed afkoelen voordat je de sushirollen met asperges maakt

Maak de groene asperges schoon en kook ze beetgaar in kokend, gezouten water. Laat ze onmiddellijk afkoelen in ijswater en laat ze uitlekken op een doek.

Breng 9 dl water aan de kook en voeg er de gespoelde rijst en een mespunt zout bij. Breng de rijst aan de kook en laat die op een laag vuur koken tot al het water is opgeslorpt. Laat de rijst nog ongeveer 15 minuten rusten met het deksel erop, van het vuur.

Meng de rijstazijn en de rijstwijn. Spreid de rijst uit over een grote schaal en besprenkel met de rijst-azijnmengeling. Schep de rijst regelmatig om, zodat deze snel kan afkoelen tot kamertemperatuur.

Snijd de lente-uitjes in fijne reepjes.

Spreid 2 eetlepels uit over drie vierde van elk norivel, schik er de asperges en de lente uitjes op en kruid met peper en zout, bestrooi lichtjes met gebakken uitjes.

Strijk een weinig wasabi over de lengte van elk norivel, net boven de rijst. Rol elk norivel stevig op en bestrijk de laatste cm met een weinig water om het vel te laten kleven. Bestrijk heel lichtjes de volledige rol met een natgemaakte hand en laat de sushi opspannen. Snijd de uitstekende garnituur af met een scherp mes.

Meng de kokosvezels met de gemalen kokos, 2 eetlepels rijstmeel en de panco. Rol de sushirollen eerst in een papje van rijstmeel en water en vervolgens in de kokosmix.

Doe de tofu, mierikswortel, sesampasta, sesamolie, knoflook, wijnazijn en de neutrale olie in een mixbeker. Zet de mixerstaaf op de bodem van de beker. Haal de mixer al mixend langzaam naar boven, zodat er zich een romige mayonaise vormt. Rooster de sesamzaadjes lichtjes, laat ze afkoelen en meng ze door de mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.

Fruit de sushirollen in hete kokosolie van 180 °C of in een bodempje kokos olie in de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Snijd de gefruite sushi in porties en serveer met de sesam mayonaise

Speciale wensen

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