

Makis roses au Queen Pink Cheese



Informations

Personnes: 4

Préparation : 30 min.

Ingrédients

- 200 g de Pink Queen Cheese
- 8 feuilles de riz
- 30 cl de jus de betterave
- 100 g de pousses de soja
- Roquette

Étapes de la préparation

- 1. Découpez des gros bâtonnets dans le Pink Queen Cheese.
- 2. Préparez les rouleaux roses : pour ce faire, faites tremper les feuilles de riz une à une dans le jus de betterave.
- 3. Une fois ramollies, déposez sur le plan de travail et ajoutez un peu de roquette en laissant un peu de marge sur les bords.
- 4. Placez des pousses de soja et déposez un bâtonnet de Pink Queen Cheese.
- 5. Repliez les bords de la feuille de riz vers le centre et roulez jusqu'à obtenir des rouleaux bien serrés.



- 6. Découpez et placez dans les assiettes de service.7. Servez accompagné d'une sauce soja.
- ? Astuce : Ajoutez à vos makis de Pink Queen Cheese des tranches de sashimi de thon rouge.



Recette Fromi: makis roses au Queen Pink Cheese