Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carpaccio de sushi

Ingrédients

Préparation

Couper le concombre en longues bandes (sans les graines), faire pareil pour le daikon. Cuire le riz pour sushi et le mélanger au vinaigre pour sushi.
Prendre un tranche de carpaccio, y déposer une tranche de concombre, une tranche de daikon et une boulette de riz. Rouler le tout et servir avec un peu de sauce soya japonaise.

Commentaires

10 tranches de carpaccio d'entre-côte finement coupées

Notes :