

Ingrediënten

* 750 gram wilde spinazie * 10
iets dikker gesneden plakken
rosbief * 5 eetlepels sake * 2
eetlepels Mirin * 1 eetlepel
sesamolie * 1 flinke scheut
olijfolie * 2 teentje knoflook, grof
gesneden * 5 eetlepels
geroosterde sesamzaadjes

Tijd: 0-10 min.
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

`Sushi` van spinazie en rosbeef

Bereidingswijze

Laat de knoflook in de olijfolie smaak afgeven tot ze net bruin zijn. Haal ze er direct uit!!! Roerbak de spinazie tot ze geslonken is en voeg de sake, mirin en sesamolie toe. Leg op elk plakje rosbeef een beetje spinazie en rol ze in. Doop de uiteinden in het sesamzaad.